This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

WIDENER LIBRARY
HX K2MH P

PFr 247.8

HARVARD·COLLEGE·LIBRARY

IN MEMORY OF
JAMES JACKSON
LOWELL

FIRST SCHOLAR OF THE CLASS
OF 1858 ✣ LEFT THE LAW
SCHOOL AT THE OUTBREAK
OF THE CIVIL WAR TO JOIN
THE 20TH MASSACHUSETTS
VOLUNTEER INFANTRY
MORTALLY WOUNDED AT
THE BATTLE OF GLENDALE
JULY 30TH 1862

FROM THE GIFT OF HIS SISTER
HARRIET LOWELL PUTNAM
M·CM·XVII

F F 24

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

TOME SEPTIÈME.

Troisième Trimestre de 1807. — JUILLET.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds, moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port, avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

LIVRES NOUVEAUX.

Les beaux Arts en Angleterre; ouvrage dans lequel on trouve des Notices raisonnées des principaux monumens d'architecture anciens et modernes, et des ouvrages remarquables de peinture et sculpture qui sont dans les collections publiques et particulières de Londres, d'Oxford et dans les châteaux et maisons de campagne; une indication des statues, bustes et bas-reliefs extraits récemment des fouilles faites au compte des Anglais à Rome, et des tableaux qui ont été achetés pour eux sur le continent; une histoire de l'architecture, de la peinture, de la sculpture en Angleterre; des anecdotes sur les plus célèbres artistes, anciens et modernes. Ouvrage propre à servir de guide aux amateurs qui voyagent en Angleterre; traduit de l'anglais de M. Dallaway par M***; publié et augmenté de notes par A.-L. Millin, membre de l'Institut et de la Légion d'honneur, conservateur du cabinet des médailles, des antiques et des pierres gravées de la bibliothèque Impériale, etc., etc. Deux volumes in-8°. de 660 pages. Prix, 7 fr. pris à Paris, et 9 fr. franc de port par la poste. A Paris, chez F. *Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

PFr 247.8

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.

Marvage scalp.

Romains, Lucullus vous répond
Que c'est un des bons fruits du Pont.

de Pas.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Troisième Trimestre de 1807. — JUILLET.

PARIS,
CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.
1807.

HARVARD COLLEGE
Mar 4, 1924
LIBRARY
J. G. Lowell Pd

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS DE JUILLET.

A NOÉ, PATRIARCHE DES VIGNERONS.

Le mois de Juillet, qui est sous le signe du Lion, est ordinairement le plus chaud de l'année. Il fut d'abord nommé *Quintilis* à Rome, parce qu'il était le cinquième de l'année martiale.

*

Marc-Antoine pendant son consulat lui donna le nom de *Jules*, parce que c'était dans ce mois qu'était né le premier des Césars : ce nom lui est resté, et de *Julius* on a fait *Juillet*.

C'est dans ce mois que l'on commence à jouir des produits de la culture ; les champs se dorent, les fruits jaunissent, et tous les produits de la nature se développent ; on coupe l'avoine et les foins : il est juste que la terre rende d'abord ce qui doit servir à la nourriture des animaux qu'on emploie à l'agriculture, et de ceux qui doivent s'engraisser pour la cuisine.

Ce n'est pas encore le mois de Cérès et de Bacchus, mais c'est celui où l'on prépare leur triomphe : on élague les herbes parasites, on soigne et l'on arrose les trésors de Pomone, on bine les vignes, et les vignerons mesurent leurs travaux sur l'abondance que leur prescience calcule à cette époque.

C'est donc avec quelque justice que nous dédions ce mois à *Noé*, le pre-

mier qui cultiva la vigne, et qui enseigna l'art de la rendre féconde.

Ce patriarche ne fut pas un ivrogne, quelque conjecture maligne qu'on puisse tirer de l'aventure qui lui fit maudire un de ses enfans; il fut un des bienfaiteurs du genre humain, et la postérité lui a expédié un brevet d'invention pour son heureuse découverte. S'il fit sur lui-même la première épreuve des dangers de l'ivresse, c'est un service de plus qu'il rendit aux buveurs en leur marquant l'écueil. Il est bien plus connu par le soin qu'il prit de cultiver la vigne et de la faire multiplier que par le plaisir qu'il eut d'en boire le jus délicieux. S'il s'enivra un jour de trop grande chaleur, cela prouve que le saint homme n'était pas si fâcheux que certain critique qui se prétend sobre, et qui, au lieu de se rafraîchir à table avec de bons amis pendant les ardeurs de Juillet, s'échauffe encore et s'enroue à nous injurier gratuitement.

Il devrait y avoir en Juillet une

fête en l'honneur des dindons; c'est à cette époque qu'ils arrivèrent des Indes: ils furent reçus comme des naturels du pays, et sont depuis ce tems honorablement placés à la tête des volailles de nos basses-cours.

Les lapereaux, les perdreaux, les levrauts, la caille et l'ortolan annoncent le gibier nouveau; ces mets estimés ne paraissent qu'accompagnés de tout ce que la nature produit de plus délicat en légumes, viandes de boucherie et fruits précoces; c'est dire assez qu'en Juillet le gourmand de bonne foi n'est pas plus malheureux que dans tout le reste de l'année.

GASTERMANN.

DE LA CUISINE DES ANCIENS.

De quelques usages gourmands.

La sobriété des Perses fut, dit-on, mise en son jour lorsque sur le champ de bataille leurs corps desséchés et diaphanes résistèrent beaucoup plus long-tems à la corruption que ceux de leurs ennemis. Cette preuve sans doute est sans réplique, puisqu'elle est appuyée du témoignage des plus graves historiens; et c'est un bel effet de la tempérance que de pouvoir retarder de vingt-quatre heures l'évaporation de quelques reliques insensibles.

Toutefois les écrivains qui ont vanté l'austérité des anciens nous ont aussi conservé leurs usages les plus reculés; et dès le tems de la guerre de Troie

il est constant qu'en Grèce on faisait régulièrement quatre repas par jour, ce qui annonçait un penchant bien invétéré pour la gourmandise.

Le premier repas se nommait *acratisma* ou *dianestismos*; c'était notre déjeûner.

L'*ariston* ou *dorpiston* se faisait à peu près à l'heure du dîner de nos provinces.

L'*hesperisma*, en latin *merenda*, (1) était un repas intermédiaire que l'on nomme encore le *goûter* dans les pays où il s'est conservé, mais que le dîner tardif de Paris a tout à fait proscrit parmi nous.

La cêne ou le souper, dont le nom savant est *dipnon* ou *epidorpis*, a toujours été le repas de prédilection des bons convives de l'antiquité comme de ceux de notre âge. Les héros d'Homère faisaient ordinairement leurs fes-

(1) Ce mot est encore usité en Champagne: à Châlons il signifie *la collation*, *le goûter*.

tins à la chûte du jour : c'est le soir que mangeaient les Asiatiques, les Grecs, les Egyptiens et les Romains; et le choix de cette heure prouve que, pénétrés de l'importance des fonctions digestives, ils voulaient être libres de soucis, dégagés du poids des affaires, et tout entiers au plaisir de la table.

Ces différens repas avaient leurs mets distincts, leurs instrumens particuliers, leur appareil convenable.

C'est au dîner et au souper que se déployaient toute la pompe des banquets et tout le génie de la cuisine.

On a découvert à Herculanum des cuisines avec des potagers et des fourneaux en brique à peu près semblables aux nôtres. On y voit une grande cheminée pour les potages, une autre pour les rôtis, un four, des tables épaisses et solides, un billot, une pompe, une enceinte vaste et voûtée, afin de prévenir les ravages du feu. Cette distribution n'a rien laissé à perfectionner pour le facile exercice de l'art gastronomique.

peut-être cette marmite qui a donné l'idée première du Panthéon français. Beaucoup d'autres inventions non moins glorieuses et plus utiles sont sorties de la même source.

Quoi qu'il en soit, le plan de cette marmite se trouve dans les Recherches de M. Fougeroux de Bondaroy, publiées en 1770. Nous indiquons cet ouvrage aux artistes qui voudraient perfectionner la marmite, et nous leur recommandons d'y porter une attention *féconde* : ils y trouveront de nombreux sujets de méditation sur les monumens de toute sorte manifestés par les fouilles de ces villes ensevelies, où la gourmandise industrieuse du plus grand peuple de la terre a déposé des reliques dignes de nous servir de modèles.

GASTERMANN.

Recettes Alimentaires.

« Plus nous avançons dans l'été, » dit notre grand expert, M. G. D. L. R., dans la première année de son *Almanach des Gourmands*, (1) « et plus nous parcourons une saison ingrate « pour la bonne chère; car l'homme, vérita- « blement digne du titre de Gourmand, ne « regarde guère les légumes et les fruits que « comme des moyens de se récurer les dents et « de se rafraîchir la bouche, et non comme « des productions capables d'alimenter un stri- « dent appétit : aussi prend-il moins d'intérêt « à la végétation des potagers et des vergers, « qui commencent à se couvrir de trésors, qu'à « la croissance rapide des lapereaux, (2) per-

(1) Cet ouvrage, qui, comme on le sait, est indépendant de ce Journal, se trouve toujours chez M. Maradan, rue des Grands-Augustins, et au bureau de ce Journal. Il forme déjà 5 vol. qui se vendent chacun 1 fr. 80 cent. pour Paris, et 2 fr. 50 cent., franc de port.

(2) Voyez le Cahier d'août 1806, page 114.

« dreaux, (1) levrauts, et autre succulent gi-
« bier. Il voit avec plus de plaisir encore le
« veau de Pontoise (2) acquérir dans ce mois
« les bonnes qualités qu'il doit aux principes
« que le lait de sa mère retire de nos prairies ver-
« doyantes. Il se réjouit de l'arrivée des cailles
« et cailleteaux de vigne, oiseaux de passage
« qui nous sont amenés par les vents chauds
« de la fin du printems, et qu'on ne retrouve
« plus dès le commencement d'octobre. »

C'est en juillet que le dindonneau commence à varier un peu nos rôtis; c'est aussi à cette époque que le caneton de Rouen se montre sur nos tables sous tant de formes différentes; car, outre qu'il se sert comme rôt, on en fait des entrées de plusieurs manières : il se sert poêlé, à la bigarade, ou au citron; à la purée de pois ou de lentilles, aux olives, aux petits oignons, aux navets..... Nous allons donner cette recette, que beaucoup de gens connaissent, mais que très-peu terminent selon les règles de l'art.

---

(1) Voyez le Cahier d'octobre 1806, page 20.

(2) Voyez le même Cahier, page 25.

Canard aux navets.

Prenez un beau canard ou deux canetons, épluchez-les avec soin, videz-les, et flambez-les légèrement; bridez-les ensuite en tenant les pattes en-dehors; après cela faites un roux dans une casserole; lorsqu'il sera presque fini placez-y vos canetons ou canard pour les faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient bien raffermies; mouillez aussitôt avec de bon bouillon, et remuez toujours jusqu'à ce que votre ragoût bouille bien: assaisonnez de sel, d'un peu de sucre, un bouquet de persil, ciboules, et faites cuire à un feu un peu vif. Quand le canard ou les canetons seront aux trois quarts cuits vous y mettrez les navets, que vous aurez eu soin de tourner de la même grosseur, et fait sauter provisbirement dans du beurre pour leur faire prendre une belle couleur; faites ensuite aller votre ragoût à petit feu, dégraissez-le soigneusement en le finissant, voyez s'il est d'un bon sel, ayez soin que votre sauce soit liée, et surtout qu'elle ne soit pas trop longue; débridez votre canard ou vos canetons, dressez-les sur le plat dans lequel vous devez les servir, placez vos navets par-dessus, et servez promptement.

DU SAUMON.

Ce grand dignitaire de la mer, qui abandonne assez fréquemment le lieu de sa naissance pour remonter les fleuves, est presque en tout tems assez commun en France. Il en vient de la Hollande, de l'Allemagne, etc.; mais ceux que fournissent la Loire et la Seine sont ceux que l'on préfère à Paris. Le saumon ne paraît en son entier que fort rarement, et sur les premières tables : on l'apprête de différentes manières; au court-bouillon (on le sert froid et on le mange à l'huile), pané et cuit au four, etc., en morceaux; on en fait griller des tranches que l'on sert avec une sauce aux câpres; on en fait des pâtés chauds, des escalopes aux truffes, etc.; il s'apprête pour entrée à la genévoise, dont la recette suit :

Saumon à la Genévoise.

Ayez une belle dalle de saumon d'environ deux ou trois livres, mettez-la dans une casserole après que vous l'aurez nettoyée et écaillée bien soigneusement; mouillez avec du vin rouge, mettez deux carottes, trois oignons

coupés en tranches, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du sel, du poivre, du persil en branches et quelques ciboules entières; faites cuire votre saumon pendant une heure et demie à petit feu. Dix minutes avant de le servir passez votre court-bouillon au tamis, mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre manié, placez le tout sur le feu, et remuez-le fortement jusqu'à ce qu'il bouille; laissez-le réduire au point qu'il ne reste juste que ce qu'il faut pour saucer le morceau de saumon; (en faisant réduire votre sauce ayez soin de l'écumer et de la dégraisser) égouttez votre poisson, mettez-le sur le plat, et masquez-le de votre sauce, que vous aurez passée à l'étamine et finie avec deux petits pains de beurre de Vambre.

C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

RÉFLEXION D'UN BUVEUR.

Le dieu qui répand la lumière
Va terminer sa course dans les eaux,
Et quitte le matin l'humide sein des flots
Pour recommencer sa carrière;
Mais malgré l'ordre du destin
Qui lui fait éclairer le monde,
S'il couchait dans le vin comme il couche dans l'onde
Il ne sortirait pas de son lit si matin.

QUIPROQUO GOURMAND.

Un homme dînait chez un restaurateur où la maîtresse faisait l'agréable: Madame, lui dit-il, faites-moi donner des pommes cuites. — Monsieur, avec bien du plaisir. — Hé non, madame, avec du sucre.

PÉTRARQUE craignait tellement à s'assujétir à quoi que ce fut, qu'il ne voulait pas même s'engager pour un dîner. *J'irai peut-être* était tout ce qu'il osait dire à ceux qui venaient l'inviter.

PRÉCEPTE.

Les valets ne doivent jamais enlever un service qu'ils n'en aient reçu l'ordre du maître de la maison; et le maître ne doit jamais donner cet ordre sans être certain que les convives ont *renoncé* sur tous les plats.

OBSERVATION.

TOUTES les fois que l'on vous invite en général, et sans fixer de jour, c'est que l'on veut vous faire une politesse insignifiante, et l'on se trouverait dupe d'être pris au mot : les seules invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que dans tous les cas le billet fait titre.

G. D. L. R.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

TOPOGRAPHIE BACHIQUE.

Du Vin de Bourgogne.

. . . . Salve fatis mihi debita tellus
Vos que. . . *Burgundi* salvete penates.
VINO., *Æneid.* VII.

Je te salue, ô terre hospitalière qui, sous l'influence d'un soleil toujours radieux, mûris sur tes coteaux pierreux le nectar bourguignon. On vante le mont Ida qui vit élever l'enfance de Jupiter; et la reconnaissance du père des dieux plaça parmi les constellations la corne de la chèvre qui lui donna son lait; les poètes ont immortalisé le miel du mont Hymète, les

colombes de Vénus, l'huile de Vénafre, les huîtres du lac Lucrin, et même les vins de Falerne; mais, j'en demande pardon à la docte Mythologie, la Côte-d'Or vaut mieux que le mont Ida, et je préfère le beurre d'Isigny, les chapons du Mans, les ragoûts de Balaine, le miel du Gatinais, l'huile d'Aix, les pâtés de Le Rat, les huîtres de Cancalle, et surtout le vin de Bourgogne, au lait de la chèvre Amalthée, au sanglier d'Erymanthe, aux oies du Capitole, à l'huile antique d'Homère, et même au cécube d'Horace. Cependant peut-on croire que les Romains, si recherchés dans leurs goûts, eussent tant vanté les vins d'Italie, si, en effet, leur qualité n'eût pas justifié cet éloge? Ces terroirs ont-ils changé? le goût s'est-il perfectionné? ces questions ne seraient pas étrangères au sujet qui nous occupe, mais leur examen pourrait nous conduire à des digressions qui nous feraient perdre de vue l'objet principal; et, plus sages, nous allons, comme Panurge, revenir à nos vins de France, et parmi eux à

celui dont nous devons surtout discuter les qualités. Comme on ne peut mettre trop d'ordre dans une matière aussi grave, jaloux de rendre à chacun une justice sévèrement distributive, nous distinguerons les différens vins de Bourgogne d'après les divers terroirs qui les produisent.

A leur tête, et en première ligne, sont les vins de la *Romanée*, la *Tâche* et *Richebourg*. Presque égaux en ardeur, en générosité, ces trois frères ont cependant un différent caractère:

. . . . . « *Facies non omnibus una,*
« *Nec diversa tamen.* . . . . . »

La *Romanée*, illustre par la prédilection d'un grand prince, est remarquable par l'éclat de sa robe, son arôme spiritueux, la délicatesse de son parfum; la *Tâche*, plus sévère, plus ferme, plaira, surtout aux palais exercés, par sa saveur à la fois moelleuse et piquante; *Richebourg* se distingue par la douce chaleur qu'il porte dans l'estomac, et par le goût agréable qui survit à son passage. Le canton

une partie de ce clos avec celui de la vigne qui borde la route. Or, le vin qui provenait de ce raisin soigneusement vendangé à part, et cuvé avec les précautions les plus recherchées, donnait en effet un vin d'un mérite égal à tous ceux que nous venons de citer; mais la tourmente révolutionnaire, qui a engouffré tant de réputations, n'a pas épargné celle du Clos-Vougeot, et il faut avouer que cette défaveur est justifiée par l'insouciance avec laquelle les propriétaires actuels ont permis le remplacement du plant ancien par d'ignobles ceps immodérément fumés, d'un produit bien plus considérable, mais d'une qualité bien inférieure, altérée encore par le mélange des cuvées de toute la récolte; aussi doivent-ils s'apercevoir à présent à la différence des prix de leurs ventes de celle que l'on met dans la valeur de ces vins avec ceux que recueillaient leurs religieux devanciers. Elle est telle, que maintenant on leur préfère les premières cuvées de Vosne et de Nuits, dont les côtes voisines du Clos-Vougeot

ont gagné dans l'estime publique toute la considération qu'il a perdue. Le mérite du Vosne surtout consiste dans sa fermeté, qui permet non-seulement son transport à des distances considérables par terre, mais même sa navigation dans le Nouveau-Monde. C'est après les vins de Bordeaux et de Portugal celui que prisent le plus les Anglais, et on en sert de très-bon chez les habitans de la Nouvelle-Angleterre, ainsi que chez les riches Colons de l'Isle-de-France, où il serait impossible de transporter impunément les vins de la Romanée ou de Chambertin.

Il est un vin plus délicat encore, et qui, s'il ne supporte pas les voyages, doit peut-être à cette qualité de n'être pas compté au premier rang. Après tout, pardonnons-lui un défaut qui, en bornant à la France seule son usage, ajoute encore aux charmes de ce climat enchanté, et nous permet de garder pour nous seuls ce nectar, sans être impolis, sauf à en faire les honneurs aux étrangers qui reconnaissent qu'il

vaut bien les honneurs du voyage. Ce vin, très-léger, d'un parfum framboisé, est jugé très-sain par la Salubre Faculté, et ces messieurs doivent en être crus quand ils le boivent, puisqu'en fait de drogues on les croit bien sans qu'ils y goûtent. La topographie et l'opinion ont placé à côté de Volnay le joli vin de Pomar, qui n'en diffère que par plus d'intensité dans la couleur, plus de fermeté dans le goût, enfin parce que les gourmets sont convenus de nommer plus de *corps*.

Il est encore dans ce premier ordre un vin jouissant et digne d'une très-grande célébrité; c'est le vin de Beaune. On accuse les habitans de cette heureuse contrée d'une bonhomie dont plus d'un de leurs compatriotes, et Piron surtout, suffiraient pour les justifier; mais une remarque physiologique et constante, c'est qu'en général les pays vignobles produisent des habitans doués d'une franchise qu'on pourrait prendre pour de la simplicité, s'il n'était pas vrai de dire que le comble de la finesse est de n'en point

avoir, et qu'il faudrait être honnête homme par calcul si on ne l'était par sentiment. La côte de Beaune est très-étendue ; elle se divise en plusieurs classes : il est peu de vins qui vaillent mieux que la première, sous le rapport du goût et sous celui de la santé ; mais on abuse de la fortune de ce nom pour le donner aux vins le moins faits pour le porter, et surtout à ceux du Châlonais, dont les dernières qualités ne valent assurément pas les premières du Mâconais, ni même du Baujolais, tels que les Thorins, le Moulin-à-Vent, les Fleury, les Chesies, etc. Ainsi, l'on doit poser comme principe incontestable, mais nécessaire à fixer, que si la fleur du crû de Beaune peut le disputer aux meilleurs vins, ses dernières cuvées ne valent pas le vin de choix de la Basse-Bourgogne. A côté de ces vins on peut encore citer avec honneur ceux de Chassaigne, Ericey-Haut, Mercurey, Moracher, etc. ; ce sera, avec les vins de la Bourgogne inférieure, le sujet de l'article prochain.

M. S. U.

COURS GASTRONOMIQUE.

SEPTIÈME DINER.

MANANT-VILLE, *à Durfort.*

Allons, capitaine, les hostilités sont commencées : ces messieurs sont prévenus; je leur ai lu ta lettre, et ils te combattront en ennemis généreux.

DURFORT.

En ennemis! dis en rivaux. Une joute, une lutte, un tournois ne sont pas des combats. Je vous crois, messieurs, fort instruits; mais, en conscience, pouvez-vous attacher la moindre importance aux balivernes qui occupent toutes vos réunions.

SAINT-CHARLES.

Que dites-vous, mon ami! des recherches physiques, historiques, chimiques, politiques,

morales, des origines... vous appelez cela des balivernes!

DURFORT.

Sans doute. Quel mérite, et surtout quelle utilité y a-t-il à nous apprendre que la capucine est originaire du Pérou, le poireau d'Arcadie, et la vanille du Mexique; que les Mèdes ont trouvé les citrons en Assyrie, et que les Phocéens ont apporté l'olive en Provence; que les oranges jaunes envoyées en Afrique par les Chinois ont été changées en oranges rouges par les habitans de Carthage, qui préfèrent un oranger sur un grenadier; d'ailleurs où est la preuve de tous ces faits curieux?

LE PROFESSEUR.

Des historiens irrécusables, Aristote, Hérodote, Pline....

DURFORT.

Vos historiens vous trompent souvent, à ce qu'il paraît; car moi, qui ne me pique pas d'être fort érudit, j'ai trouvé deux ou trois fausses citations dans le compte que Saint-Charles m'a rendu de vos précédentes séances. Vous avez parlé de traiteurs du tems de Louis XII, et ils ne furent établis qu'en 1599 par Henri IV, qui leur permit de former une communauté

avec le titre de *maître queux cuisiniers porte-chapes*. Vous avez dit que les premières serviettes ont été faites à Reims sous Charles VII, et je trouve dans plusieurs auteurs latins que la serviette, appelée *mappa*, était chez eux fort en usage. Du tems d'Auguste, et longtems après, chaque convive apportait la sienne comme il apporte son mouchoir. Catulle se plaint d'un certain Asinius qui lui avait emporté la sienne. Martial accuse du même fait un parasite nommé Hermogène. « Personne, « dit-il, n'avait apporté de serviettes, parce « qu'on craignait les ongles crochus d'Hermo- « gène, qui ne s'en alla pas pour cela les mains « vides; il trouva moyen d'escamoter la nappe. »

ARISTOPHILE.

Pardon, M. le capitaine; vos réfutations ne sont pas admissibles. Si Henri IV permit aux traiteurs de former une communauté, c'est qu'il les trouva établis. Quant aux serviettes, elles étaient sans doute connues des Romains, mais les Français ne les adoptèrent qu'à l'époque indiquée par M. le professeur.

LE PROFESSEUR.

M. le capitaine blâme nos discussions sur les plaisirs de la table, et prétend qu'on ne doit

pas y mettre d'importance; mais aurait-il oublié que les plus grandes charges de la couronne avaient pour objet les repas. Le grand *échanson*, le grand *bouteiller*, (1) le grand *pannetier*, (2) ont toujours été des officiers distingués. Le modeste Saint-Louis avait chargé un seigneur du soin de ses volailles, sous le titre de *poulailler* du roi. Si la table, monsieur, fut toujours un objet de plaisir, elle fut quelquefois un tribunal. Dans les tems de la chevalerie, quand un prince, instruit de quelque acte de déloyauté de la part d'un chevalier, voulait le punir publiquement, il l'invitait à dîner, et au milieu du repas un héraut d'armes venait *couper la nappe* devant le coupable, en le déclarant hautement félon, et en articulant ses torts. Le chevalier ne pouvait reparaître à la cour qu'après avoir réparé son honneur par quelque haut fait d'armes. (3)

---

(1) Il avait autrefois la police des cabaretiers.

(2) Le *pannetier* percevait le droit de fours banaux établis par les seigneurs dans leurs terres. Il fallait qu'ils fussent propriétaires de la principale rue du bourg ou village de leur seigneurie pour obliger leurs vassaux de venir cuire à leur four en payant un droit. Saint-Louis abollit cet impôt tyrannique.

(3) Duguesclin fit revivre cette coutume. (*Voyez* l'Histoire de Charles VI.)

DURFORT.

Espérez-vous prouver la dignité de la gourmandise en l'étayant des sottises de la féodalité.

LE PROFESSEUR.

Si la gastronomie n'était point honorable, pourquoi les historiens se sont-ils montrés si soigneux de nous en présenter les progrès? Ouvrez la Bible, monsieur, et vous verrez Abraham mettre à la broche un veau tout entier pour recevoir trois convives, et employer trois mesures de farine, c'est à dire cinquante-six livres pesant, pour faire leur pain. Les anges cependant, n'étant pas matériels, doivent moins manger que les hommes. Dans le même livre Rebecca apprête pour Isaac seul deux chevreaux. Préférez-vous consulter Homère? vous y trouverez Eumée faisant rôtir un grand porc de cinq ans pour traiter Ulysse et quatre officiers de sa suite. Dans l'Iliade les héros font eux-mêmes la cuisine; Achille, aidé de Patrocle, prépare le festin qu'il donne dans sa tente aux députés des Grecs qui viennent l'inviter à se réconcilier avec Agamemnon.

Sans vous rappeler Antiochus Epiphane, Héliogabale, Vitellius, dont la gourmandise

fut si étonnante, je vous citerai les trois Apicius, illustrés seulement par leur table somptueuse, toujours couverte des oiseaux du Phase et de langues de paons ou de rossignols. Pline appelait le second Apicius *nepotum altissimus gurges*. Tibère proposait des prix à ceux de ses sujets qui se distingueraient par des exploits de table ou des excès bachiques. Savez-vous quel était l'ordinaire de l'empereur Maximin, successeur d'Alexandre-Sévère, quand il dînait seul? quarante livres de viande et trente-six mesures de vin. Voilà cependant les faits que l'histoire nous a conservés comme dignes de notre admiration.

DUFOAT.

Dites plutôt dignes de notre mépris. Je vois partout dans l'histoire l'éloge de la tempérance. Horace flétrit la gourmandise du nom *ingrata ingluvies*. Le philosophe Callimaque dit: « Tout « ce que j'ai donné à mon ventre a disparu; « mais j'ai conservé toute la pâture que j'ai « donnée à mon esprit. » Vous me citez Homère! sans doute ses guerriers, plus forts, plus grands que nous, devaient manger davantage; cependant ce poète ne couvre que de bœuf la table de ses héros, et n'excepte de cette règle ni le tems des noces, ni les festins d'Alcinoüs,

ni la vieillesse de Nestor, ni même les orgies des amans de Pénélope.

S'il est permis de manger d'une manière extraordinaire, c'est sans doute aux gladiateurs, aux athlètes; cependant vous savez qu'ils s'abstenaient des plaisirs de la table comme de ceux de l'amour, (1) et qu'ils ne se nourrissaient que de figues sèches, de noix, de fromage mou et de pain d'orge. Pourquoi les Chaldéens, si révérés, parvenaient-ils à une longue vieillesse? l'histoire nous le dit; c'est qu'ils vivaient de pain grossier et d'eau de fontaine. A vos Romains goulus j'opposerai les Spartiates; je vous montrerai le noble Agésilas faisant distribuer aux Ilotes des friandises de grand prix que les Thasiens lui offraient en présent, et prouver par-là qu'au milieu des grandeurs il avait su conserver la simplicité lacédémonienne. Certes, vous ne contesterez pas que le grand Alexandre aimât le luxe et la volupté; cependant lorsqu'Adda, reine de Candie, qu'il avait protégée contre Orondonbate, seigneur persan, voulut lui témoigner sa reconnaissance en lui offrant toutes sortes de mets exquis et les plus savans cuisiniers de l'Asie, que fit ce prince magna-

(1) *Abstinuit à Venere et Baccho*, dit Horace en parlant d'un athlète.

nime? il les renvoya, et répondit : *Mon gouverneur m'a donné les deux meilleurs cuisiniers du monde, l'exercice et la sobriété.* Vous m'opposez quelques empereurs gourmands; mais quelle fut, dites-moi, la vie de ces monstres de débauche? Tibère, Néron, Vitellius étaient des assassins dignes de la roue. Votre Antiochus, que ses flatteurs appelèrent *épiphanes*, (1) et qui méritait mieux celui d'*épimanes*, (2) n'avait pour ministres que des prostitués, se roulait dans les cabarets avec les artisans, massacra inhumainement les juifs parce qu'ils étaient riches, pilla le temple de Jérusalem pour convertir les vases sacrés en casseroles et en chaudrons. Votre Héliogabale, que les auteurs ont surnommé le *Sardanapale romain*, ne créa-t-il pas un sénat de courtisanes qui faisaient des lois sur les modes! Ses courtisans étaient des cochers et des comédiens. Il fit des sacrifices humains à la lune; avant dix-sept ans il s'était déjà marié cinq fois; il déclara par un décret qu'il était femme, et épousa un de ses officiers; il faisait souper à sa table des gens de la lie du peuple, et pour s'égayer au dessert il les faisait dévorer devant lui par

(1) Ce mot veut dire *illustre*.

(2) Ce mot signifie *furieux, insensé*.

des bêtes féroces. Morbleu ! si ce sont là les illustres soutiens de la Gastronomie, il ne sied pas à des hommes d'esprit et de raison comme vous d'en être les apôtres.

MANANT-VILLE.

Sais-tu, mon cher capitaine, que si tu ne mettais pas dans tes catilinaires de la politesse et de l'érudition, on pourrait te prendre pour certain censeur qui nous prêche quelquefois la décence en style de halles et de faubourgs.

ARISTOPHILE.

Nous ne prétendons pas justifier les princes que vous accusez ; mais Alexandre, qui fit la petite bouche avec la reine Adda, s'en dédommagea bien à Persépolis, à Babylone, et ses soupers sont aussi célèbres que ses victoires. Il n'est pas un roi qui ne porte sur son front le signe de la dignité gourmande : ce diadême révéré, devant qui les peuples fléchissent le genou, ne fut dans l'origine que la bandelette des festins ; les convives se serraient la tête pour prévenir l'effet des vapeurs du doux jus de la treille.

SAINT-CHARLES.

Et les rois la portent sans doute pour faire

croire qu'ils savent se garantir des vapeurs du pouvoir.

OXIGÉNIUS.

Eh, M. le capitaine ! comment blâmer un plaisir qui est dans la nature? Vous avez quelquefois applaudi le vieillard de Téos quand il chante :

Eh ! pourquoi ne boirais-je pas,
Tandis que tout boit dans le monde.

Ce qu'Anacréon disait si bien de la soif ne peut-on le dire de l'appétit en général? Tout mange et est mangé : les arbres vivent sur les débris de leur propre règne et sur les dépouilles des animaux, les plantes parasites même dévorent les autres végétaux, les phollades rongent les pierres, les fruits disparaissent sous la dent des rongeurs, les herbes passent dans l'estomac des ruminans, les lions, les tigres dévorent la chair palpitante des timides gazelles, les oiseaux de proie mangent les petits granivores, l'hirondelle avale l'araignée qui vient de sucer une mouche, les zoophites s'entre-dévorent, les serpens mangent les insectes, des vers vivent dans le sein des animaux, les carpes font le dîner des brochets, l'homme mange de tout; et vous-même, capitaine, vous n'avez

pas perdu un coup de dent depuis que nous dissertons.

MANANT-VILLE.

Oh! cela est vrai.

DURVOAT.

C'est qu'il faut vivre et bien vivre. Mais, messieurs, *est modus in rebus;* et si je trouvais un homme qui ne mangeât pas du tout, je l'admirerais bien plus que vos gloutons, vos polyphages.

LE PROFESSEUR.

A cela ne tienne, monsieur; je puis satisfaire à cet égard votre admiration. Un religieux de la congrégation de Saint-Maur, nommé *Legaté*, homme pénétré de l'amour divin, a passé plusieurs carêmes sans boire ni manger. Il a été prouvé que Marie Pelet de Laval, à trois lieues de Mons, a vécu trois ans (1) sans prendre aucune nourriture solide ou liquide; qu'Anne Harley-Dorival, près Rouen, vécut vingt-six ans en buvant seulement un peu de lait qu'elle vomissait quelques momens après.

(1) Depuis le 6 décembre 1754 jusqu'au 25 juin 1757.

ARISTOPHILE.

Mendoza rapporte qu'il a vu une poule qui a vécu quatre-vingt-dix jours sans ouvrir le bec.

DUPORT.

Bon! vous me citez des maladies; cela sort de l'ordre naturel : l'abstinence que j'admire c'est celle de l'armée d'Antoine que Plutarque nous peint en Assyrie vivant très-long-tems de racines ; c'est celle des Grecs qui, à leur retour de l'expédition de Cyrus, se nourrirent plusieurs jours avec le seul miel de la Colchide. (1)

LE PROFESSEUR.

Le beau mérite! ils n'avaient pas d'autre aliment ; encore il en coûta cher aux soldats d'Antoine, dont beaucoup furent empoisonnés ou enivrés par des plantes qu'ils ne connaissaient pas.

MANANT-VILLE.

Allons, je vois que vous vous rapprochez, et qu'en cédant un peu chacun de votre exagération vous finirez par être d'accord.

(1) Diodore de Sicile.

ENTREMETS.

Paris, le 15 juin 1807.

Aux Rédacteurs.

MESSIEURS,

Les éloges donnés sans ménagement en cuisine comme en littérature finissent presque toujours par nuire à la réputation des personnes qui en sont l'objet, soit parce qu'en les élevant au-dessus de leur propre mérite on les rend plus petits aux yeux de bien du monde, soit parce qu'accoutumées à ces mêmes éloges elles ne se mettent plus en peine de les mériter.

Dans votre Cahier de mars 1806

vous avez loué, d'une manière peut-être juste, les talens de madame Guichard pour les matelottes, la bonne tenue de sa maison, et son amabilité envers les personnes qui, fuyant Paris pour la *Rapée*, allaient passer une partie de la journée chez cette dame.

Je n'étais point à Paris à cette époque, messieurs, et mes affaires m'y ayant appelé ainsi que plusieurs de mes compatriotes, nous résolûmes, il y a quelques jours, d'aller dîner au *Jardin anglais* chez madame veuve Guichard.

Ah, messieurs! combien vous vous êtes trompés en croyant que madame Guichard était aussi affable, aussi désintéressée et aussi soigneuse envers le public qu'envers vous, ou combien sa maison est dégénérée depuis les éloges que vous lui avez prodigués!

Il est difficile, selon moi, de rencontrer une maîtresse de maison moins prévenante, des garçons plus insolens, et un service plus mal ordonné. Quant

à l'article *argent*, qui mérite bien quelque considération, une noce de quarante couverts n'aurait pas plus coûté, je pense, que le dîner qu'on nous a servi pour quinze personnes, et dont seraient venues à bout dix de bon appétit.

Nous avons cherché à découvrir les motifs qui avaient pu déterminer madame Guichard à nous faire contribuer de la sorte, et nous avons appris que sa maison n'étant pas aussi achalandée qu'on le croit, on avait été obligé d'allumer les fourneaux exprès pour nous, de se procurer chez les voisins ce qui nous était nécessaire, de préparer enfin pour notre société un dîner que dans toute maison *connue* on a l'habitude de trouver, si non tout prêt, au moins en grande partie.

Ce qui annonce d'une manière évidente la désertion qu'éprouve cette maison, nous a dit une personne du quartier chez laquelle nous sommes allés passer le reste de la soirée, c'est que depuis quelques mois les gens

de madame Guichard, et quelquefois madame Guichard elle-même, ont contracté l'habitude d'appeler les passans, de les prendre par le bras, et de les entraîner chez elle en leur assurant *que ce n'est qu'au* Jardin anglais *que l'on trouve les bonnes matelottes, que ce n'est que là que l'on est bien traité, et que toutes les autres maisons du voisinage ne sont que des guinguettes, bonnes tout au plus à recevoir le bas peuple.* On pousse même le mensonge si loin, que l'on parvient quelquefois à persuader aux personnes qui ont des rendez-vous à la *Rapée* que le dîner auquel elles sont appelées doit avoir lieu chez madame Guichard; et nous avons la certitude qu'un de nos amis a resté dans cette maison la semaine dernière pour attendre jusqu'à cinq heures et demie une société qui depuis quatre heures était à table *aux Grands Marroniers*, quelques portes plus bas que la maison de madame Guichard.

Mes observations, messieurs, ne

pourraient trouver place que dans votre Journal, et je vous prie en grâce de vouloir bien les insérer : c'est un signalé service que vous rendrez à vos lecteurs en général, et principalement à ceux qui pourraient se donner quelquefois des rendez-vous ailleurs que chez madame Guichard.

J'ai l'honneur de vous saluer.

LEFORT, *abonné de Lyon, et maintenant à Paris.*

(*Note des Rédacteurs.*) Nous ignorons jusqu'à quel point est fondée la lettre de M. Lefort, dont nous nous sommes permis de supprimer quelques phrases; mais cette lettre n'est pas la première que nous ayons reçue contre la maison de madame Guichard, qui, au surplus, ne serait pas la seule au-dessous de sa réputation.

DESSERT.

LES CERISES.

AIR : C'est un propos, c'est un regard,
ou : Annette à l'âge de quinze ans.

Du plus au moins, du moins au plus,
Qui ne connaît pas Lucullus?
Nos écoliers savent par cœur
A quelle date
De Mithridate
Il fut vainqueur.

Mais en été, dans nos repas,
Nous ne songeons seulement pas
Que le cerisier tant vanté
D'Asie à Rome
Par ce bravé homme
Fut implanté.

De Cérisonde à Cérigo,
Mangeant du fruit rouge à gogo,
Il se disait : Quel plant joli!
Comme il importe
Que j'en rapporte
A Tivoli!

Tant que son triomphe dura
Le cerisier y figura...
Plus la populace riait
Voyant l'arbuste,
D'un ton robuste
Plus il criait :

« Romains, Lucullus vous répond
« Que c'est un des bons fruits du Pont.
« Qu'on ne cherche point la grosseur
« Dans la cerise,
« Mais qu'on la prise
« Pour sa douceur. »

Pour nous, Gourmands, crions haro
Sur l'indigeste bigarreau;
Lançons aussi maint quolibets
Contre la guigne,
Sœur-noire, indigne
Des vrais gobets.

Les gobets dont s'agit ici
Sont natifs de Montmorency :
Sur l'arbre même s'ils sont pris,
A quatre lieues
Leurs courtes queues
Doublent leur prix.

M. DE PITS.

LE JUGEMENT DERNIER,

OU

L'EMBARRAS DE LA RÉSURRECTION,

CHANSON DE TABLE.

AIR : Aussitôt que la lumière.

QUAND du couchant à l'aurore
On n'entendra que fracas,
Et que de l'airain sonore
Retentiront les éclats;
Quand le soleil et la lune
S'éclipseront pour toujours,
Qui verra cette infortune
Verra le dernier des jours.

Ah! que n'ai-je pour bien rendre
Ce majestueux tableau
De ceux qui daignent m'entendre
L'énergique et fier pinceau!
Vous y verriez la matière
Comme ailleurs, dans ses travaux,
Y faire de la poussière
Sortir des hommes nouveaux.

Qu'ai-je dit! Non, la Nature,
Qui fait tout si sagement,
A limité la mesure
Prescrite à chaque élément:
Elle renvoie à la terre
Les êtres qu'elle a nourris;
Et quand leur forme s'altère
Naissent les fleurs et les fruits.

Ainsi la même substance,
Par mille combinaisons,
Aura donné l'existence
Aux hommes comme aux oisons;
Rois, lions, fourmis, bergères,
Animaux de tous les rangs,
Ce sont les mêmes matières
Dans des moules différens.

Quand donc le souverain juge
Viendra ranimer les corps,
Que l'on verra de grabuge
Entre les ci-devant morts!
Le tyran sombre et féroce,
Maudit jusques au tombeau,
Honteux de sa vie atroce,
Voudra reparaître agneau.

Alors le tigre superbe,
Faible enfant, se tiendra coi;
Le ciron, que cachait l'herbe,
Peut-être sera roi;
Les *incroyables*, les belles
Deviendront des colibris,
Et les vers, les sauterelles
Des moines de tout pays.

Mais un dieu sévère et juste
Sur les œuvres jugera;
A son tribunal auguste
Nul méchant n'échappera.
Quant aux convives aimables
De Balaine, il leur dira:
« Passez des jours agréables;
« Le paradis les suivra. »

Si l'oracle est véritable
Je vous tiens pour des élus
Qui gagnez le ciel à table
Sans y craindre de refus :
Par cette œuvre méritoire
Pour nous mieux édifier,
Chers gourmands, puissiez-vous boire
Jusqu'au *jugement dernier!*

ED. M., *convive admis au dîner du 20 juin.*

LA FIN DU JOUR,

CHANSON-ROMANCE,

pour faire suite au *Point du Jour.*

Même air.

La fin du jour
Sauve les fleurs et rafraîchit les belles;
Je veux en galant troubadour
Célébrer, au nom de l'Amour,
Chanter, au nom des fleurs nouvelles,
La fin du jour.

La fin du jour
Rend aux plaisirs l'habitant du village;
Voyez les bergers d'alentour
Danser en chantant tour à tour:
« Ah! comme on aime après l'ouvrage
« La fin du jour! »

La fin du jour
Rend le bonheur aux oiseaux du bocage:
Bravant dans leur obscur séjour
La griffe du cruel vautour,
Ils vont guetter, sous le feuillage
La fin du jour.

La fin du jour
Rend aux amans et l'ombre et le mystère;
Quand Phébus termine son tour,
Vénus, au milieu de sa cour,
Avec Mars célèbre à Cythère
La fin du jour.

La fin du jour
Me voit souvent commencer un bon somme;
Et pour descendre au noir séjour,
En fermant les yeux sans retour,
Je dirai gaîment: C'est tout comme
La fin du jour.

M. Armand-Gouffé.

IL VAUT MIEUX TARD QUE JAMAIS.

AIR : Dans la paix et l'innocence.

Lorsque j'ose entrer en lice
Après Favart et Panard,
Messieurs, je me rends justice,
Je conviens qu'il est trop tard.
Heureux pour ma chansonnette
Si, préparant mon succès,
Votre indulgence répète :
Il vaut mieux tard que jamais.

Pendant long-tems de Glycère
Je n'eus pas un seul regard ;
Allons, dis-je, pour lui plaire
Attendons un peu plus tard.
Je composai pour la belle
Tant de rondeaux, de couplets,
Que je *parvins* auprès d'elle :
Il vaut mieux tard que jamais.

Je monte un soir chez Hélène
A dix heures moins un quart ;
J'étais presque hors d'haleine,
Sentant bien qu'il était tard.

Je ne pourrais vous instruire
Comment tout se passa... mais
Hélène se mit à dire:
Il vaut mieux tard que jamais.

Damon répétait sans cesse:
Je crains les jeux de hasard:
L'amour aura ma jeunesse;
Je *serai mari* plus tard.
Si je sais bien m'y connaître,
Grâce à la beauté d'Agnès,
A cinquante ans il *va l'être:*
Il vaut mieux tard que jamais.

Pour une ancienne querelle
Un ami, sans nul égard,
Lorsque mon cœur le rappelle
Me répond qu'il est trop tard.
Nos deux ames n'en font qu'une,
Lui dis-je; tiens, désormais
Oublions toute rancune:
Il vaut mieux tard que jamais.

Dans nos brillantes demeures
Maintenant plus d'un vieillard
Depuis qu'on dine à six heures
Observe qu'il est trop tard;

Moi je dis à la sourdine,
Lorsqu'à table je me mets,
Enfin pourvu que l'on dîne,
Il vaut mieux tard que jamais.

Les siffleurs ont fait un pacte,
Criait un auteur bâtard;
Me siffler au dernier acte
C'est me siffler un peu tard.
Pourquoi donc cette colère?
Dit le marchand de sifflets:
Eh, monsieur! laissez-les faire;
Il vaut mieux tard que jamais.

Des vrais plaisirs de la terre
Pour recueillir votre part,
Mes enfans, dit un bon père,
Vous êtes venus trop tard.
A ces mots je ne puis croire
Lorsque je bois à longs traits:
Mes amis, tant qu'on peut boire,
Il vaut mieux tard que jamais.

M. Brazier.

Il ne faut pas dire : Fontaine,
Je ne boirai pas de ton eau.

AIR : Aux soins que je prends de ma gloire, ou du ballet des Pierrots.

Or voici comment je raisonne :
Quand on veut vivre toujours bien
On ne doit mépriser personne,
Et surtout ne jurer de rien :
Soit que l'on dîne chez *Balaine*,
Ou qu'on boive chez *Ramponneau*,
Il ne faut pas dire : Fontaine ;
Je ne boirai pas de ton eau.

Il est bien tems, disait Grégoire,
Que je songe à me réformer :
Mon docteur me défend de boire,
Mon âge me défend d'aimer.
Et tous les jours ce vieux Silène
Chante en buvant près d'Isabeau :
Il ne faut pas dire : Fontaine,
Je ne boirai pas de ton eau.

Trop sensible ou trop indiscrète,
Corinne a trouvé son vainqueur,
Et depuis ce tems la pauvrette
Se plaint toujours des maux de cœur.
Coquette qui rit de sa peine
Pourra donner dans le panneau ;
Il ne faut pas dire : Fontaine,
Je ne boirai pas de ton eau.

Pour être mis dans les affiches
Baliveau se tourmente fort ;
Mais on voit à ses hémistiches
Que pour lui le proverbe a tort :
A la fontaine d'Hippocrène
Il vole comme un étourneau ;
Il peut bien dire : *Hélas ! Fontaine,*
Je ne boirai pas de ton eau !

Sans faire ici le bon apôtre
Je suis fidèle à mon refrain,
Et je jure, tout comme un autre,
De mettre de l'eau dans mon vin.
Je voudrais qu'à Beaune, à Surène
On gravât sur chaque tonneau :
Il ne faut pas dire : Fontaine,
Je ne boirai pas de ton eau.

M. Antignac.

L'ÉPINGLE,

couplets sur plusieurs airs connus.

S'il est un meuble précieux
Qui puisse embellir un ménage
Et le rendre digne des dieux,
C'est une femme aimable et sage :
Mais sous de célestes dehors
Si quelque esprit malin se cache,
C'est *l'épingle*, dit-on alors;
Elle pique, mais elle attache.

Voyez Vulcain changer l'acier
En *épingle*, en lance cruelle;
L'une est l'attribut du guerrier,
Et l'autre est l'arme d'une belle :
Sur son corset, près de son cœur,
L'épingle arrête si l'on ose...
C'est l'épine que la pudeur
Met auprès du bouton de rose.

Mais aussi pour la bien placer,
Belles, n'imitez pas Gertrude;
Jusqu'au menton s'encuirasser
Est d'une agnès ou d'une prude

Sous la gaze avec le Zéphyr
Laissez toujours jouer la vue :
Pour faire naître le desir
Qu'au moins la fleur soit aperçue.

Une *épingle* dans vos cheveux,
Par l'Amour avec art fixée,
Donne à l'amant ingénieux
Le secret de votre pensée.
Un billet peut être égaré,
Des regards se peuvent surprendre ;
Une *épingle* à *Jean de Saintré* [1]
Savait bien mieux se faire entendre.

L'homme aussi pour son vêtement
Lui doit quelque reconnaissance ;
La mode en fait un ornement,
L'orgueil un bijou d'importance :
Sans or, sans perles ni rubis
La mienne pourtant fait envie ;
Le peintre y dessina Cypris
Sous les traits de ma douce amie.

M. Ph. de la Madelaine.

(1) Voyez le joli roman de ce nom.

LE SOLEIL LUIT POUR TOUT LE MONDE,

CHANSON-VAUDEVILLE.

AIR : Dans ce salon où du Poussin.

Le docte et brillant Apollon
Parcourt une double carrière;
Il préside au sacré vallon,
Il est le dieu de la lumière:
Il créa ces rimeurs fameux
Dont à Paris la foule abonde;
Il peut bien m'éclairer comme eux...
Le soleil luit pour tout le monde.

Aux bienfaits de l'*astre du jour*
Qui pourrait ne pas rendre hommage?
Les fruits qu'il mûrit tour à tour
Sont la richesse du vrai sage.
De *Plutus* ne me parlez plus;
Sur lui vainement on se fonde:
L'or ne *luit* que pour ses élus...
Le soleil luit pour tout le monde.

« Que faut-il pour te rendre heureux?
(Dit Alexandre à Diogène)
« Parle... et je comblerai tes vœux. »
Mon bourru lui répond sans gêne:
« O toi dont l'orgueil sans pareil
« Veut subjuguer la terre et l'onde,
« Laisse-moi jouir du *soleil*...
« *Le soleil luit pour tout le monde.* »

Quand la douce clarté des cieux
Vient caresser notre paupière,
Plaignons ces mortels dont les yeux
N'ont jamais connu la *lumière!*
Forlenze [1] est leur consolateur;
Et si le destin le seconde,
Quelque jour ils diront en chœur:
« *Le soleil luit pour tout le monde.* »

Dès que mes yeux s'ouvrent au *jour*
Mon ame s'ouvre à la tendresse;
Mes amis, je sens que l'*amour*
Est le *soleil* de la jeunesse:
Il embellit tous nos instans,
Il éclaire, enflamme et féconde.
Aimons... et songeons qu'au printems
Le soleil luit pour tout le monde.

(1) M. Forlenze, célèbre oculiste, a rendu la vue à un grand nombre de personnes.

Pour suivre ma comparaison,
L'amour rend heureux à tout âge,
De même que chaque saison
A des jours brillans en partage:
Nos jours d'hiver sont un peu froids;
Mais, dans sa course vagabonde,
Au sein de l'hiver quelquefois
Le soleil luit pour tout le monde.

Rose a le teint frais et vermeil;
A ses grands yeux tout rend les armes;
C'est un astre!... c'est un *soleil!*
On est *ébloui* par ses charmes.
Pour ajouter à tant d'appas
Ainsi que *Phébus* elle est *blonde*...
Et les malins disent tout bas:
Le soleil luit pour tout le monde.

La prude *Iris*... Ah! doucement,
Je ne veux pas fâcher les dames;
Le *soleil* éclaire vraiment
Bien d'autres sujets d'épigrammes!
Que de sots!... de fats!... de jaloux!...
Mais aujourd'hui si je les froude,
Ils me répondront que chez nous
Le soleil luit pour tout le monde.

Quittant le beau pour le joli,
Quittant le vrai pour le factice,
Nous courons tous à Tivoli
Voir un *soleil*... en artifice.
Si le tems vient à se troubler,
S'il pleut, ou si la foudre gronde,
L'artificier n'a qu'à parler...
Le soleil luit pour tout le monde.

Grégoire est bien certain, morbleu!
D'attirer les buveurs qu'il guette;
Un charmant *soleil* peint en *bleu*
Annonce de loin sa guinguette:
Au *soleil bleu* l'on voit venir
Plus d'une face rubiconde:
Sitôt qu'on veut se *rafraîchir*...
Le soleil luit pour tout le monde.

Je ne vous ai rien dit encor
Du théâtre *Uranographique*,
Où des rayons de papier d'or
Forment un *soleil*... magnifique!
Une chandelle est par-dessous,
Dont l'*éclat* vous frappe à la ronde:
Chaque soir, moyennant deux sous,
Le soleil luit pour tout le monde.

Je finis... car du haut des cieux
Phébus rappelle à ma mémoire
Que vous êtes tous dans ces lieux
Rassemblés pour chanter et boire :
Chacun doit dans un si beau jour
Faire au moins sauter une bonde;
Chacun doit chanter à son tour...
Le soleil luit pour tout le monde.

M. Armand-Gouffé.

LA SAGESSE,

CHANSON.

Air : Faut d'la vertu, pas trop n'en faut.
(De la suite de Julie.)

Faut des chansons, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
De la gaîté joyeux apôtres,
On ne vous dit jamais assez;
Mais les chansons de quelques autres
Font dire aux lecteurs courroucés:

Faut des chansons, *etc.*

Faut de l'argent, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Sur son or *Harpagon* soupire;
Sans crainte il ne peut faire un pas:
Toujours chantant, *Blaise* n'aspire
Qu'à gagner ses quatre repas.

Faut de l'argent, *etc.*

Faut de l'esprit, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Un bon mot est l'éclair qui brille;
Son feu par fois peut effrayer:
On mit *Voltaire* à la Bastille
Pour en avoir trop fait briller.

Faut de l'esprit, *etc.*

Faut des plaisirs, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Quand dans la coupe enchanteresse
Un imprudent court s'enivrer,
L'homme guidé par la sagesse
Ne fait que s'y désaltérer.

Faut des plaisirs, *etc.*

Faut des amis, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Douce amitié, flamme céleste,
Je ne te sens point à demi;
Mais dans tes fastes, tout l'atteste,
On n'a qu'un véritable ami.

Faut des amis, *etc.*

Faut d' la raison, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
La raison est bonne à tout âge;
J'en sais le prix assurément:
La trouver a son avantage,
Mais la perdre a son agrément.

Faut d' la raison, *etc.*

Faut des docteurs, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
J'ai toujours mis en parallèle
Les coursiers et le médecin:
A son char plus on en attèle,
Plus on abrège son chemin.

Faut des docteurs, *etc.*

Faut des gourmands, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Rien à table ne m'effarouche
Comme un mangeur déterminé;
Tout ce qui passe par sa bouche
Me passe toujours sous le né.

Faut des gourmands, *etc.*

Faut des auteurs, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Le dieu qu'au Parnasse on révère
Se montre avare de ses dons;
La France qui compte un Molière
Ne peut compter tous ses Pradons.

Faut des auteurs, *etc.*

Faut du bon vin, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut.
Pour nous piquer de savoir vivre
Modérons-nous, ventresaingris!
On est triste quand on est ivre;
On est joyeux quand on est gris.

Faut du bon vin, *etc.*

Faut des couplets, pas trop n'en faut;
L'excès en tout est un défaut;
Aussi prudemment je m'arrête;
A mon ardeur je mets un frein.
Je vois le censeur qui s'apprête
A me répéter mon refrain.

Faut des couplets, *etc.*

M. Moreau.

AUTANT EN EMPORTE LE VENT.

Air : Tenez, moi je suis un bonhomme.

On blâme notre humeur grivoise;
Midas prétend y mettre un frein;
Mais le plus sombre s'apprivoise,
Et répète un joyeux refrain:
Ne craignons pas que l'on recueille
Les sottises qu'il dit souvent;
Puisqu'un journal n'est qu'une feuille,
Autant en emporte le vent.

Nargue des filles de mémoire!
Leur encens est un bien fatal,
Leurs louanges un vain grimoire,
Et leur temple un vaste hôpital.

Une frivole renommée
Occupe-t-elle un bon vivant?
La gloire n'est qu'une fumée;
Autant en emporte le vent.

Jadis modestie et noblesse
Au bal succédaient le plaisir;
Mais la mode aujourd'hui les blesse;
Le désordre suit le desir.
Contre les lois de la décence
Nos nombreux zéphyrs s'élevant,
De la pudeur, de l'innocence
Autant en emporte le vent.

Gertrude au déclin de son âge
Cache par des moyens divers
Les sillons que sur son visage
Trace la bise des hivers;
De blanc, de rouge, à fortes doses,
Elle les plâtre en se levant;
Mais de ses lys, mais de ses roses
Autant en emporte le vent.

A prix d'or, à force d'intrigue
Damis à la cour est placé;
Par son crédit et par sa brigue
Bientôt chacun est éclipsé;

Mais le souffle impur de l'envie
Détruit les honneurs qu'on lui vend;
Ainsi des grandeurs de la vie
Autant en emporte le vent.

Amis, tous les mois chez Balaine
Mangeons à perdre l'appétit;
Rions, chantons à perdre haleine,
Et buvons à perdre l'esprit.
Fêtons tous le dieu de Cythère;
Perdons la vie en le servant:
Des autres plaisirs sur la terre
Autant en emporte le vent.

M. Francis.

Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas.

AIR : Ça n'se peut pas.

De Comus nous ouvrons le temple;
Gourmands, buveurs, accourez tous;
Et pour mieux suivre notre exemple
Soyez exacts au rendez-vous;

Car, la soupe une fois servie,
Si l'un de nous manque au repas,
Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas. (*Bis.*)

Avez-vous vu la pauvre Ursule
Depuis que son mari n'est plus?...
Sa maison est une cellule...
Tous les hommes en sont exclus.
Les uns pensent qu'elle s'ennuie,
Et les autres disent tout bas:
Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas.

La nuit la frileuse Laurence
Au feu d'un *moine* avait recours;
Sa vieille maman par prudence
Proscrit le moine pour toujours:
Mais quand une fille jolie
Craint de greloter dans ses draps,
Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas.

Dans un tragique mélodrame
Un capucin fort ennuyeux
Au troisième acte rendait l'ame
Tout en pérorant de son mieux:

« Meurs donc vîte, » aussitôt s'écrie
Un Gascon, de son jeu fort las;
« *Fauté d'un moine l'abbaye*
« *Ne manque pas.* »

Santeuil, de joyeuse mémoire,
Du couvent s'échappait sans bruit
Pour aller chanter, rire et boire
Le jour, et quelquefois la nuit.
Autant vaut, se disait l'impie,
Rire ici que rouler là-bas;
Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas.

Jurons, quoique tout ait son terme,
De ne jamais nous démentir:
Amis, verre en main tenons ferme
Jusqu'à notre dernier soupir;
Et si la Mort me congédie,
Chantez tous après mon trépas:
Faute d'un moine l'abbaye
Ne manque pas.

M. Désaugiers.

CHANSONS SUR LES MOTS DONNÉS.

LES RUISSEAUX.

AIR : La foi que vous m'avez promise.

Dans la forêt silencieuse
Qu'il est doux d'égarer ses pas!
Combien sa route ténébreuse
Pour un cœur sensible a d'appas!
C'est là près de la Rêverie
Qu'habite le dieu du Repos;
Mais pour l'Amour, pour la Folie
Cherchons-les aux bords des *ruisseaux*.

Dans ces fêtes, où la Richesse
Etale son luxe imposteur,
Des Plaisirs j'aperçois l'ivresse,
Et n'y trouve pas le Bonheur:
Le Bonheur n'est point à la ville,
Près des cœurs froids, des amis faux;
Il habite un champêtre asile,
Et se plaît aux bords des *ruisseaux*.

Heureux qui près d'une onde claire,
Pour éviter les feux du jour
Cherchant un abri solitaire,
Y fait rencontre de l'Amour!
Pour lui le moment est propice
S'il sait user de l'à-propos;
Aux belles souvent le pied glisse
Sur les bords charmans des *ruisseaux*.

Pour trouver rose plus brillante,
Pour ravir un plus doux baiser,
Pour sentir flamme plus ardente
Et pour savoir mieux l'appaiser,
Pour traiter plus vite une affaire,
Pour mieux attendrir les échos,
Pour charmer plutôt sa bergère
Il faut être aux bords des *ruisseaux*.

TALAIRAT, *président dela Société Épicurienne de Brioude.*

LES BAINS.

AIR: Eh! ma mère, est-c' que j' sais ça.

TANDIS que je vois la Seine
Rouler ses flots argentés,
Tandis que son onde saine
Baigne nos murs enchantés:

Quand plus d'un badaud s'amuse
A voir nager nos bambins,
Moi, pour rafraîchir ma muse,
Je lui fais prendre les *bains*.

Dans son *bain* voyant Diane,
Actéon, encouragé,
Semble faire un vœu profane;
Crac, en cerf il est changé.
Si tant d'époux que l'on blâme
Aux cerfs ressemblent soudain,
C'est qu'ils ont surpris leur femme
Autre part que dans un *bain*.

On sait pourquoi deux vieux drilles
Mirent Suzanne en courroux.
D'après cela, jeunes filles,
Au *bain* prenez garde à vous:
Soyez chastes dans le monde;
Et si l'on surprend enfin
Quelqu'une de vous dans l'onde,
Que ce soit Suzanne au *bain*.

Quels jolis noms pourraient prendre
Tour à tour les *bains* VIGIER!
C'est le fleuve du *Scamandre*
Pour filles à marier:

Lubin manque à sa parole;
C'est l'*eau d'oubli* pour Lubin:
Pour Vichy c'est le *Pactole;*
Pour Figeac ce n'est qu'un *bain.*

D'aller au *bain* l'on s'empresse:
Rose y va pour sa maigreur,
Aglaé pour sa grossesse,
Nicolas pour sa grosseur;
Mais quant à moi, qui sais boire,
Qu'on me donne de bon vin
Une tonne pour baignoire,
Et je vais me mettre au *bain.*

ENVOI.

Je ne crains pas d'en trop dire;
Allons, encore un couplet:
Lorsque sur l'eau j'ose écrire
Je puis noyer mon sujet.
Pourtant, messieurs, je soupçonne
Qu'il faut finir ces refrains;
Dieux! évitons que personne
Ne dorme en prenant mes *bains.*

M. Simonnin, *abonné de Paris.*

Sujets de chansons pour le mois d'août:
les Gerbes, Saint-Roch, les Couvées.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Fraises à la Créole.

Dans des fraises bien mûres et bien sucrées versez quelques gouttes de jus de citron, et remuez-les bien : vous leur donnerez par cette addition le goût de l'ananas, si vous n'avez mis que la quantité juste de citron pour modifier le goût des fraises sans que l'acide domine.

Fraises alcoholisées.

Après avoir roulé dans le sucre la quantité de fraises que l'on veut manger, on en écrase

légèrement une petite portion, on verse dessus une cuillerée à café de bonne eau-de-vie : on mêle le tout avec soin jusqu'à ce que le sucre paraisse fondu; on n'ajoute ni vin ni eau. L'eau-de-vie, qui ne doit pas se sentir si l'on a bien observé les proportions, a la propriété d'exalter le parfum des fraises, et de leur donner la saveur la plus agréable.

Tablettes fondantes.

On sait que depuis plusieurs années le magasin du *Fidèle Berger,* rue des Lombards, connu depuis un tems immémorial par ses excellentes dragées, par ses confitures délicieuses, etc., offre des *tablettes fondantes* avec lesquelles on fait sur-le-champ, et par le procédé le plus simple, une carafe d'orgeat, de limonade ou d'orangeade.

Ces tablettes, d'un mérite reconnu, se conservent en tout tems, et sont d'une utilité générale en été; elles sont surtout d'une grande ressource pour les voyageurs et pour les personnes qui habitent la campagne : elles sont renfermées au nombre de douze dans des petits coffrets portant l'adresse du *Fidèle Berger,* afin de prémunir le public contre les contrefaçons. Chaque coffret se vend 2 fr. 50 cent.

Le magasin du *Fidèle Berger* n'a de dépôt de ses marchandises en aucun autre lieu de Paris que dans la rue des Lombards.

Nous reviendrons un jour sur cette maison qui vient de changer de propriétaire, et dans la personne duquel nous ne craignons pas d'avancer que l'on retrouvera le zèle, les talens et l'aménité qui jusqu'à présent ont mis le *Fidèle Berger* sur la ligne du *Grand Monarque* et de la *Pomme d'Or*.

C.

VARIÉTÉS.

L'ARRÊTÉ DU MAIRE,

OU

LE MÉDECIN DU PRINCE.

Dans la ville de... de... ma foi, le nom m'échappe,
Un bon maire avait arrêté
Qu'en inscrivant un mort on mettrait à côté
Le nom de l'enfant d'Esculape
Qui l'aurait aussi bien traité.

Un prince arrive en cette ville :
Il voyageait pour sa santé,
Et menait avec lui, pour être plus tranquille,
Un membre de la Faculté,
Qui, las de prodiguer sa science profonde,
S'en alla tout à coup chercher dans l'autre monde
Un brevet d'immortalité.
De ce départ subit le prince s'inquiète;
Mais ayant formé le dessein
De remplacer son médecin,
Sans perdre de tems il s'enquête,
Et découvre bientôt le moyen usité
Par la municipalité.
Ce moyen lui paraît fort sage :
« Il offre, dit-il, l'avantage
« De connaître par un coup d'œil
« Et les froids agens du cercueil,
« Et ceux qui de la vie étendent le voyage.
« Qu'on aille promptement à ce livre fatal,
« Qu'on l'examine, et qu'on m'amène
« Celui qui des docteurs a fait le moins de mal. »
On y court... Pourrez-vous croire à ce phénomène?
On découvre qu'un franc Gaulois,
De Pézénas ou de Beaucaire,
N'était signalé que *deux fois*
Sur le registre mortuaire...
C'est lui que l'on choisit; on le cherche, on le voit;
On l'amène à l'hôtel; le prince le reçoit.

— Monseigneur, lui dit-il, plein de reconnaissance,
A qui dois-je l'honneur de vous être connu,
Et surtout cette préférence?...
— De vos heureux talens le bruit m'est parvenu;
Vous aurez désormais toute ma confiance...
— Quoi! je perce déjà! répond-il d'un ton fier,
Se confondant en mots et presque en accolades;
Je ne suis ici que d'hier,
Et je n'ai vu que *deux malades*.

M. CAPELLE.

BOUTS RIMÉS REMPLIS.

(*Voyez le dernier Cahier.*)

CHANTONS Comus, le Pinde, et la gloire et les *belles;*
Au banquet de la vie enivrons-nous *toujours.*
Aimons, mais sans puiser sur des lèvres *rebelles*
Un bonheur acheté par de trop longs *détours.*
Que notre amante soit plus tendre que *jolie;*
S'il se peut offrons-lui d'éternelles *amours.*
Parmi nous quelquefois accueillons la *Folie;*
Car, mes amis, sans elle adieu nos plus beaux *jours.*

M. ALEXIS CAUVAIN, *abonné de Lille.*

AUTRES.

Souvent pour séduire les *belles*
Il faut employer cent *détours;*
Alors même les plus *rebelles*
Ne peuvent résister *toujours.*
Le destin de femme *jolie*
Est-il donc de fuir les *amours?*
Non, c'est au sein de la *folie*
Qu'elle doit couler d'heureux *jours.*

M. Eugénius, *abonné de Nogent-le-Rotrou.*

AUTRES.

Je suis fort amateur des *belles,*
Et je les chérirai *toujours.*
Si j'ai trouvé quelques *rebelles*
J'ai rendu vains tous leurs *détours;*
Jamais pourtant la plus *jolie*
Ne s'ennuya de mes *amours,*
Car je n'ai pas fait la *folie*
D'être constant plus de huit *jours.*

P. F., *abonné de Reims.*

AUTRES.

Nymphes, qui vous montrez *rebelles*
A la voix du dieu des *amours*,
Songez que si vous êtes *belles*
Vous ne pouvez l'être *toujours*.
Femme jeune, et surtout *jolie*,
Doit profiter de ses beaux *jours*:
Il n'est qu'un tems pour la *folie*;
Aimez, mais aimez sans *détours*.

M. Lagandré, *abonné de Cluny*.

AUTRES.

Air : Avec les jeux dans le village.

J'ai toujours bien aimé les *belles*,
Et je les aimerai *toujours*:
Me pliant au goût des *rebelles*,
Je m'amusais de leurs *détours*;
Chaque femme, laide ou *jolie*,
Etait sûre de mes *amours*...
Maintenant ce serait *folie*
De leur consacrer mes vieux *jours*.

M. Guichard.

MODES.

Les fichus mouchetés fond bleu, les petits carreaux rose pour robes, et les grands chapeaux de paille jaune, plaisent comme dans l'extrême nouveauté. La couleur dominante est le rose, qu'on mélange quelquefois avec du vert. Quelques fonds de chapeaux de paille blanche se font, à l'ordinaire, en rubans écossais, rapprochés et cousus; quelques autres en rubans blancs de taffetas, cousus à des rubans de satin blanc. Les pois de senteur reparaissent, mais variés de couleurs. En chapeaux, rien de plus neuf qu'*un petit casque*, en paille jaune ou blanche, *dont la visière*, faite du même morceau que le fond, est marquée par des rubans verts, rose ou gros bleu. *Ces casques* ont ordinairement *une cocarde*, posée vers le bord, sur la gauche.

AIR : *Le soleil luit pour tout le monde.*

Armés de leurs jeunes attraits,
Et d'un *casque* parant leurs têtes,
Nos tendrons sont sûrs de leurs traits;
Ils font conquêtes sur conquêtes:
On voit ces aimables guerriers
Triompher sans causer d'alarmes,
Et nos plus vaillans chevaliers
Sont fiers de leur rendre les armes.

A. G.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot du Logogriphe inséré dans le Cahier de Juin est Orgueil;

Celui de la première Charade est Amidon;

Celui de la seconde est Courage.

Les Abonnés qui ont deviné ces trois mots sont:

MM.

Guichard, homme de lettres, de Paris.
L. F., de la même ville.
*J. A. L*******, de Chessy (Rhône.)
*G. J****, de Sainbel.
Tastavin, juge-de-paix à Saint-Peray, qui nous a adressé des vers beaucoup trop à notre avantage pour que nous nous permettions de les citer.
Bailleul, de Dieppe.
Le D. . y, de la même ville.
De Pons, de Brioude.
J. N., de Reims.

MM.

P. F., de Reims.
Bastard fils, de Montoire.
Tarlier fils, de Paris,
Guéry, de Bar-sur-Ornain,
Prous, de Crevelt,
Lagandré, de Salornay-sur-Guy,
} qui n'ont pas deviné la charade laconique.

Voici quelques pièces qui nous sont parvenues à ce sujet:

Mots du Logogriphe.

Que dans un parvenu ridicule est l'*orgueil!*
L'*orgue* est un instrument qui ravit mon oreille;
Employé pour le bien l'*or* est une merveille;
Qui le consacre ainsi mérite un grand accueil.

Mots de la première Charade.

Au parfumeur je laisse l'*amidon;*
Comme il le veut qu'il le compose:
Quant à l'*ami* c'est autre chose;
Pour moi de la nature il est le meilleur *don.*

Mots de la seconde Charade.

Cédons au sort avec *courage;*
Gardons-nous d'imiter un fou
Qui, s'abandonnant à sa *rage*,
En vient à se couper le *cou.*

M. GUIGNARD.

A MON INHUMAINE.

AIR : *J'étais bon chasseur autrefois.*

Quoi ! dédaigner avec *orgueil*,
Beauté chère autant que funeste,
De l'Art d'Aimer le doux recueil,
D'un *ami don* simple et modeste,
Je ne puis survivre à ce coup ;
Ton refus allume ma *rage*,
Et je vais me couper le *cou*
S'il me reste assez de *courage*.

P. F.

Heureux ! heureux qui possède un *ami*
Qui sans *orgueil* le secourt, le soulage,
Et de son *or* pour lui fait un partage,
Dans le malheur lui présente un abri !
O *don* du ciel ! précieuse Amitié !
Combien de fois ton heureuse assistance
N'a-t-elle pas redonné l'espérance
Et le *courage* à l'homme infortuné !

M. Le D. . r.

Voyez comme l'*orgueil* des parvenus fameux
Aujourd'hui se fait une fête
De jeter de la poudre aux yeux !
Autrefois c'était sur la tête...
D'*amidon* superfin leurs sacs étaient remplis ;
A présent ils le sont de bons doubles louis ;
Et s'ils n'ont point eu le *courage*
De moissonner dans les champs d'Austerlitz,
Adroitement, à l'abri du carnage,
Ils en auront toujours assez
Pour moissonner dans nos goussets.

M. de Pezi.

ENIGME AUX DAMES.

Je suis inconstante et légère,
Et cependant toute la terre
Veut vivre sous ma loi.
Quand on brûle de plaire
Souvent on a recours à moi:
Je commande en souveraine,
Et partout je suis reine;
Je change tous les jours,
Et cependant l'on m'aime;
Que mon bonheur est extrême!
Je plais toujours...
Je suis l'idole des belles;
Toutes prétendent me servir,
Toutes veulent m'obéir:
A moi seule elles sont fidelles...
Quel amant n'envîrait un destin si flatteur,
Et ne serait heureux d'un semblable bonheur!

Vr. Ch******, *membre de la Société Epicurienne d'Angers.*

CHARADE.

Mon premier est un tout
Qui du corps fait partie;
Le dernier de mon tout
Des pronoms fait partie;
Et ce qui fait mon tout
A fait d'un autre tout
La friande partie
Que le gourmand partout
Aime à trouver, surtout
Balainement servie.

A. F. G.

FIN DU CAHIER DE JUILLET.

Dictionnaire de la Taxe des Frais et Dépens, attribuée aux notaires, aux juges de paix, à leurs greffiers; aux avoués de première instance et d'appel, aux huissiers et autres fonctionnaires publics, pour tous les actes de leur ministère. Rédigé sur l'édition originale et seule officielle des différens décrets y relatifs, donnés par l'Empereur et Roi au camp de Preussich-Eylau, le 16 février 1807; et terminé par les décrets sur les Frais et Dépens, imprimés sur les éditions officielles, dans la forme de leurs promulgations légales. Par A.-G. Daubanton, ex-juge, suppléant de juge de paix à Paris; auteur du *Formulaire général;* des *Dictionnaires du Code Civil* et du *Code de Procédure*, etc. 1 vol. in-8°. de 280 pages, sur caractères de petit-romain. Prix, 3 fr. broché, et 4 fr. par la poste, franc de port. On affranchit l'argent et la lettre d'avis. A Paris, chez F. *Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renaud*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Nouveau Manuel, ou *Style des Huissiers*, exactement conforme aux Textes du Code Civil et à celui de Procédure; pour tous les actes de leurs ministère; dans lequel on trouve aussi toutes les Formules nouvelles propres à chaque espèce d'Actes; terminé par le Tarif des Frais et Dépens (pour ce

qui concerne les Huissiers,) décrété le 16 février 1807; imprimé sur l'édition officielle. (Ouvrage approuvé par la Chambre des Huissiers de Paris.) Seconde édition, revue et corrigée par l'Auteur. Par A.-G. Dauranton, ex-juge, suppléant de juge de paix à Paris, auteur des *Dictionnaires du Code Civil* et du *Code de Procédure*. Un volume in-12. Prix, 2 fr. 50 cent. broché, pris à Paris, et 3 fr. 25 cent. par la poste, franc de port. On affranchit l'argent et la lettre d'avis. A Paris, chez *F. Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Lettres Philosophiques, brochure de trente-six pages d'impression, format in-18, prix 30 cent.

Franco. 90

A Paris, chez l'Editeur, M. *Blanchet*, rue Saint-Denis, en face la rue du Caire, n°. 350; et chez *Capelle* et *Renand*.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

TOME SEPTIÈME.

Troisième Trimestre de 1807. — Août.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port*, *avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

LIVRES NOUVEAUX.

Discours qui a remporté le prix décerné par la Société des Sciences et des Arts du département du Lot, séante à Montauban, sur ce sujet donné par la même société : *Combien la Critique amère est nuisible au progrès des Talens ;* par L.-J.-B.-E. Viefs, de plusieurs sociétés littéraires.

> La critique est aisée, et l'art est difficile :
> C'est là ce qui produit ce peuple de censeurs,
> Et ce qui rétrécit le talent des auteurs.
>
> DESTOUCHES, *dans le Glorieux.*

Brochure in-8°. Prix 1 fr. pour Paris, et 1 fr. 25 c. franco. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Tableau de la Pologne ancienne et moderne, contenant la description de ce pays, de ses montagnes, plaines, fleuves, marais, climat, animaux, végétaux et minéraux ; la topographie de la Haute et Basse-Pologne, de la Prusse, la Courlande, la Lithuanie, la Russie-Blanche, Noire et Rouge, la Wolhynie et l'Ukranie; avec indication des villes, bourgs, édifices et monumens : la description politique, ou aperçu de la constitution polonaise, des religions, des lois, de l'administration civile et judiciaire, des mœurs de l'armée, de la population et des revenus; des systèmes des poids, mesures et monnaies en usage soit en Pologne, soit à Dant-

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs. Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine,* etc., etc., etc.

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Troisième Trimestre de 1807. — Août.

PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires,
rue J.-J. Rousseau.

1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS D'AOÛT. (1)

A la belle Ève, dégustatrice des pommes.

C'est au mois d'août (l'histoire ne dit pas le jour) que la mère des Gourmands mangea pour la première fois le fruit défendu dont le genre humain

(1) La moisson, qui appartient à ce mois, a été traitée l'année dernière ; voyez le cahier d'août 1806, pages 93 et 166.

se régale depuis quelques six mille ans. Le sol où verdoyait l'arbre de vie était chaleureux et précoce; déjà depuis plus d'un mois les pommiers se couvraient de pommes, lorsque le serpent s'avisa d'en faire l'instrument de notre perte. La première des agnès les voyait sans appétit; mais la *curiosité*, innée dans le sexe *dont elle était*, fut le côté faible par où le malin s'introduisit dans la place. Maître de ce poste, il y découvrit la *coquetterie*, autre faible par lequel il s'insinua sans peine jusqu'au cœur de notre respectable et facile aïeule.

Le mal étant sans remède, il faut s'en consoler; aussi, chers Gourmands, en vous proposant de chômer l'anniversaire de notre perte, n'ai-je pas le dessein de vous prêcher le jeûne et l'abstinence; je viens, au contraire, vous féliciter du privilège qui vous a été transmis de manger impunément ce que la pauvre Eve paya si cher. Je viens m'en réjouir avec vous. Depuis un mois que je n'ai entendu vos chants séducteurs j'ai éprouvé bien

des tentations, et c'est un grand soulagement d'y succomber quand le vingt sonne notre dîner.

La pomme en effet n'a plus rien de malfaisant; les tables les plus consciencieuses en sont chargées depuis l'api au teint vermeil jusqu'au calville rouge ou gris, depuis la reinette blanche d'Angleterre aigrelette jusqu'au doux et roux fenouillet. Les plus austères cénobites, les plus inexorables ennemis de la bonne chère, les Egyptiens qui adoraient les oignons, les pythagoriciens qui respectaient les fèves, les chartreux qui s'abstenaient de chair, les trapistes qui se privaient de tout, les amoureux qui vivent de rien, tous ont été et sont restés fidèles à la *pomme;* aucun n'a renié sa mère et démenti le penchant inné pour le péché, dont ce doux fruit est l'emblême.

La pomme est la reine des vergers; elle mérita de donner son nom à la déesse des jardins. Elle n'est pas moins chère aux amans qu'aux convives; elle a joué dans l'histoire profane et

fabuleuse un rôle non moins illustre que dans l'histoire sacrée. Celle que Pâris donna à Vénus fut aussi fatale que celle dont la femme d'Adam régala son époux après s'être laissée aller aux séductions du démon.

J'ai ouï dire que l'influence de ce fruit maudit était encore la cause du mauvais renom des Normands, qui ont perfectionné l'art de le cultiver, de le vendanger et de le confire. La Normandie n'en est pas moins un pays de prédilection et d'abondance, un paradis terrestre, un vrai jardin d'Eden; et si les Normands ont l'astuce du serpent, les Normandes ont la fraîcheur primitive et la naïveté un peu suspecte, et pourtant très-piquante, de la belle Eve.

On prétend que, quoique Normandes, elles sont aussi confiantes que leur mère lorsque le diable les tente; et j'ai lu dans certains moralistes du pays de Caux que si la mère du genre humain n'eût pas vendu sa postérité pour une pomme, mesdemoiselles ses filles, sans en excepter

une seule *femme*, en auraient fait tout aussi bon marché.

Il faut avouer néanmoins que le tentateur y a mis le prix. La première beauté, telle que la peint Milton, valait bien qu'on la mît en balance avec toute l'espèce des hommes. Quel est celui de ses descendans qui osât marchander en pareil cas? Mes chers amis, aux risques et périls de votre postérité, je souhaite que la saison des pommes vous fasse trouver des Ève.

Mais ne renouvelons pas ici les vieilles querelles auxquelles la pomme a donné lieu : mangeons-en; nous n'en mourrons pas : succombons à la tentation; le monde n'en tournera pas plus mal : distribuons-en à nos amies; cela ne mettra pas Troie en flammes.

Grâces aux dieux, il y a peu de fruits que la Providence ait autant multiplié que la pomme; et quelque nombreuses que puissent être les chûtes de nos jeunes Eves, il en restera toujours à moissonner.

Il y a des pommes pour toutes les Belles; il y en a pour tous les ama-

teurs; et si nous n'en avions qu'une seule en bons convives nous la partagerions.

Cependant c'est à la Normandie que nous devons les plus belles, et la suprématie de cette province est reconnue depuis plusieurs siècles par les pomivores répandus sur la surface de la terre.

C'est aussi de ce pays de Cocagne que nous viennent les poires, ces dignes rivales des pommes, et ces fruits savoureux de toute espèce, dont nous ferons l'éloge en leur tems.

C'est de Honfleur que l'on apporte ces melons exquis et rafraîchissans qu'appètent nos palais desséchés par les ardeurs du mois d'août. Ce sol privilégié produit les meilleurs cantaloups, et l'art et le travail parviennent à peine à faire naître ailleurs avec parcimonie ce que la nature prodigue vers l'embouchure de la Seine aux soins les plus vulgaires.

Province inépuisable à jamais chère aux Gourmands, non-seulement ce sont les fruits les meilleurs et les lé-

gumes les plus parfaits qu'on doit à son terroir, c'est aussi dans les pâturages du Calvados, de la Seine et de l'Eure que s'engraissent ces rosbifs juteux, ces côtes entrelardées, et ces coqs vierges, et ces poulardes dodues qui ont illustré le lieu de leur naissance, non moins que la gentillesse des Cauchoises.

C'est aussi de la côte de Normandie que partent les plus beaux poissons dont s'honore la capitale : raies, turbots, maquereaux, éperlans, etc., tous les monstres de la mer ont besoin de se polir en Normandie avant de prendre l'air de Paris. Les places de distinction à la halle et à la vallée sont pour les arrivans de ce pays nourricier; l'on fait même l'honneur au jus de ses pommes, voituré par la Seine, mais exempt du mélange profane de ses eaux, de le placer en face des galeries royales du Louvre, à côté des vins les plus fameux de Bourgogne et du Midi.

Toutes ces choses sont surtout abondantes dans le mois d'août; et, la cha-

leur de la saison donnant un nouveau prix à la saveur des fruits, la gloire en appartient particulièrement à cette contrée où un savant bas-normand, éclairé par la découverte de certains monumens *celtiques*, dont le témoignage est irréfragable, se propose de placer le paradis terrestre. Ce n'est point en effet sur les bords du Nil ou du Tigre qu'il faut le chercher; ces pays-là ne sont pas la patrie des pommes.

GASTERMANN.

RECETTES ALIMENTAIRES.

DES ARTICHAUTS.

On compte en France cinq espèces d'artichauts; savoir, le *vert*, le *violet*, le *rouge*, le *sucré de Gênes* et le *blanc*; chacune de ces espèces a ses avantages et ses inconvéniens: le blanc est plus hâtif, mais il est très-petit et

très-difficile à élever; le rouge n'est bon à manger que fort jeune à la poivrade; le sucré de Gênes étant mangé cru est très-bon la première année, mais il dégénère à mesure qu'il vieillit; le violet est, après les trois que nous venons de citer, celui dont on fait plus de cas; mais le vert (*cinara vulgaris*) est celui que l'on cultive plus généralement dans nos climats, et celui dont on fait le plus de consommation.

Lorsque les artichauts sont jeunes et tendres on les mange à la poivrade; quand ils sont d'une grosseur moyenne on les prépare en fricassée de poulet, au verjus en grain, à l'espagnole, frits, à la barigoule, etc.; les plus gros se font cuire à l'eau, et on les mange dans cet état soit à l'huile fine d'Aix, soit à la sauce au beurre.

On dessèche au soleil pour l'hiver *beaucoup de culs d'artichauts;* on les emploie dans les ragoûts, on en fait des pâtés chauds, etc.

Il serait difficile d'énumérer tous les services que l'artichaut rend à la cuisine; et lorsqu'il manque, dit notre grand expert, M. G. D. L. R., c'est une véritable calamité.

L'artichaut devient par les soins du cultivateur habile d'une très-grande beauté, surtout

si on ne laisse sur le pied que la maîtresse pomme.

L'artichaut cuit est très-apéritif, astringent, cordial ; il nourrit beaucoup et purifie la masse du sang; l'artichaut cru est venteux, pèse sur l'estomac, et se digère difficilement.

Voici une recette qui nous a été demandée par plusieurs de nos abonnés:

Artichauts à la Barigoule.

Parez trois ou quatre artichauts en-dessous, coupez l'extrémité des feuilles, et ôtez-en le foin avec la queue d'une cuillère à dégraisser; cela fait, mettez vos artichauts dans de l'eau fraîche, lavez-les avec soin, et égouttez-les de manière à ce qu'ils soient très-secs; ayez ensuite de la friture très-chaude, faites bien frire vos artichauts des deux côtés, puis égouttez-les.

Faites un appareil avec du lard rapé, un peu de beurre, de l'huile, du sel, du poivre, un peu de muscade, quelques champignons, échalotes, persil ; hachez le tout bien fin, maniez-le ensemble, et mettez-le dans l'intérieur des artichauts que vous ficellerez. Ayez une casserole assez grande pour les contenir, mettez des bardes de lard dans le fond, placez-y vos artichauts, sur lesquels vous mettrez encore

quelques bardes de lard; mouillez avec une demi-cuillerée à pot du derrière de la marmite, et couvrez le tout d'un papier beurré; placez votre casserole sur un fourneau, et dès que vous verrez bouillir couvrez votre casserole avec son couvercle, et placez-la sous le fourneau, afin de laisser mijoter pendant environ trois quarts-d'heure. Au moment de servir déficelez les artichauts, égouttez-les; ayez un peu d'espagnole réduite, ou de l'italienne; joignez-y quelques gouttes de jus de citron: mettez une petite cuillerée à ragoût de cette sauce dans chaque artichaut, et servez promptement.

PERDREAUX. (1)

Le perdreau, attendu avec tant d'impatience sur nos tables pour varier nos rôtis et nos entrées, commence à paraître; et malgré qu'on puisse lui appliquer ce vers d'Orosmane,

L'art n'est point fait pour toi, tu n'en as pas besoin,

nous pensons que la toilette suivante, bien soigneusement observée, quoique simple, ne peut qu'ajouter à son mérite; c'est celle que les

(1) Voyez le cahier d'octobre 1806, page 20.

chasseurs lui font faire plus particulièrement au retour des premières chasses :

Sauté de Perdreaux.

Ayez six petits perdreaux, videz-les, flambez-les légèrement, coupez-leur les pattes, et troussez les cuisses en-dedans; (laissez-les entiers, ou coupez-les en deux, comme vous jugerez convenable; mais si vous les laissez entiers aplatissez-les un peu) mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, en ayant soin de bien l'étendre, placez-y vos perdreaux à côté l'un de l'autre, assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de quelques échalotes, de champignons et de persil, le tout haché bien menu. Un quart-d'heure avant de servir mettez-les sur un fourneau un peu vif, retournez-les de tems en tems; lorsqu'ils seront cuits ajoutez une cuillerée d'espagnole ou de bon bouillon à votre assaisonnement; faites seulement chauffer votre sauce, joignez-y un jus de citron, et servez.

C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

MONTMAUR, d'heureuse mémoire, était, comme on le sait, gourmand par excellence; son appétit fut le sujet de plusieurs épigrammes, et entr'autres de celle-ci:

Montmaur ne trouve dans la Bible
Rien d'incroyable ou d'impossible,
Sinon quand il lit que cinq pains
Rassasièrent tant d'humains,
Et que, pour comble de merveilles,
On remporta douze corbeilles:
Grand Dieu, dit-il, pardonne-moi;
Ce miracle excède ma foi;
Sans doute le texte en ajoute.
Que n'étais-je là pour le voir!
Je ne crois pas que ton pouvoir
En eût fait rester une croûte.

ANECDOTE GOURMANDE.

Cocu qui ne mange pas de soupe, dit un avocat à un médecin qu'il avait invité à dîner chez lui, et à qui il avait défendu qu'on servît une cuillère. Le docteur, qui s'aperçut qu'on voulait l'embarrasser, prit son pain, qu'il creusa, mit la fourchette dedans, et s'en servit comme d'une cuillère pour manger sa soupe. Il ne crut pas avoir assez fait que d'être sorti d'embarras par ce moyen, il voulut encore embarrasser l'avocat et ceux qui s'étaient apprêtés à rire à ses dépens: il prit le pain qui lui avait servi de cuillère, l'avala, et dit: Cocu qui ne mange pas sa cuillère.

Il ne faut point se déchausser pour manger cela. Ce proverbe vient de ce qu'à Rome, quand on allait manger en ville, on portait ses pantouffles, que l'on substituait à ses souliers en entrant dans la salle du festin.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

DU MELON.

Quittons un moment les coteaux chers au dieu du vin, et ne dédaignons pas de descendre dans les jardins de Pomone. Cette déesse a ses adorateurs si Bacchus a ses Ménades; et quand le dieu du tonnerre ne rougit pas de déposer quelquefois aux pieds de simples mortelles le foudre qui fait trembler l'Olympe, pourrait-on trouver étrange qu'un ministre du dieu d'Epidaure se plaise à effeuiller les corbeilles de ce dieu des jardins, dont la surveillance est caractérisée par un singulier attribut? Ne baissez pas vos

*

grands yeux, chastes matrones, et vous, beautés novices dont le regard furtif invoqua quelquefois ce dieu;

Sed quibus hunc oculis aspicis, ista lege.

Il était juste, en effet, que le dieu qui préside à toute reproduction offrît lui-même le type révéré de la fécondation, et jusque dans les écarts de la docte antiquité on aime à reconnaître le génie qui anime toutes ses conceptions, et la nature personifiant ses agens sous les emblêmes sacrés de la mythologie; c'est ainsi que l'auguste fille de Cérès, habitante de l'Olympe pendant six mois, et de l'Erèbe pendant le reste de l'année, est l'image du blé, dont Cérès en effet enseigna aux hommes la culture... présent sublime, et qui vaut tous les arts! Médecins, imitez Cérès; ne faites point aux hommes un mystère de vos découvertes, et la reconnaissance publique vous élevera des autels.

« C'est assez, me dira quelqu'un de nos auteurs; La période est longue, il faut reprendre haleine.

. . . . . .

De plus il vous sied mal d'écrire en si haut style.
Hé bien, baissons d'un ton, »
Et parlons du melon.

L'origine du melon est assez incertaine; mais qu'importe d'où viennent les gens pourvu qu'on les mange, dirait quelque gourmand brutal et peu délicat sur le choix de ses mets comme sur celui de ses convives; pour nous, qui aimons à savoir ce que nous mangeons, nous avouerons que c'est avec regret que nous nous sommes livrés sur ce grave sujet aux plus inutiles élucubrations. Fut-il apporté d'Asie par l'un des Scipion, comme le cerisier l'avait été par Lucullus, qui, vainqueur de Mithridate, se plut à en orner son entrée triomphale en mêlant son feuillage à celui des lauriers qui ombrageaient son front? L'autre Scipion, son frère, le conquit-il sur l'Afrique pour en enrichir ses beaux jardins de Linterne? L'histoire, si prolixe sur tant de faits moins intéressans, se tait sur celui-ci, et la reconnaissance des

amateurs du melon pour celui qui l'a naturalisé en Europe ne peut atteindre ce bienfaiteur anonyme. Au reste, ce présent délicieux n'a pu nous être apporté que d'un climat embrâsé, à en juger par sa chair qui est une aggrégation de vésicules remplies d'une eau sucrée et aromatique. Ce fruit délicat et très-varié tient plus que son aspect ne promet : semblable aux dernières classes de la société, s'il rampe c'est pour être utile, et sous une écorce épaisse et raboteuse il recèle le *cœur* le plus tendre; on remarquera même que, semblable aux bourrus bienfaisans, il est d'autant meilleur, que son extérieur est plus rugueux, inégal et repoussant; sa racine est fibreuse et branchue; ses tiges sont longues, sarmenteuses, traçantes, rudes au toucher; ses feuilles sont alternes, lanugineuses, plus petites et moins anguleuses que celles du concombre, plante de la même famille. Les fleurs sont mâles et femelles; les femelles sont remplacées par des fruits très-variés en forme, en grosseur, en couleur et

en saveur; ils sont ordinairement ou ronds, ou ovoïdes, à surface unie ou brodée, ou à côtes, blancs, jaunes ou verts; l'écorce est épaisse et dure: elle recouvre une pulpe blanche, verte, orangée ou rouge, tendre, succulente, fondante, d'un parfum suave et quelquefois ambré,

« Et rien que d'en parler l'eau m'en vient à la bouche; »

au centre est une moelle neigeuse, frangée, odorante, contenant dans ses cellules, disposées circulairement, plusieurs semences dont l'amande, employée dans les émulsions, est éminemment rafraîchissante et diurétique. Elle entrait dans les chastes prescriptions ordonnées aux pieuses filles qui demandaient à la médecine le secret de les débarrasser de leur excès de santé; les méchans disent que c'est celui de tous qu'elle a le mieux conservé *envers et contre tous.*

Ce fruit est très-sain dans les années d'une température ardente telle que

celle-ci : on le mange avec le sel ou le sucre ; quelques personnes le saupoudrent de poivre, d'autres l'arrosent de vinaigre ; dans quelques pays on le sert au dessert ; il vaut mieux le manger avec le bouilli, parce que la fermentation des alimens décide sa facile digestion, et l'on fait bien de le couvrir d'un verre de vin généreux et méridional. Dire que l'excès en est dangereux est une naïveté, car tout excès est par lui-même nuisible ; mais cet excès est très-relatif, et nous avons connu de très-mauvais estomacs qui mangeaient très-impunément de très-hautes doses de ce fruit trop calomnié. En effet, sa fraîcheur, sa saveur, tout indique qu'il est tonique, et doit convenir surtout aux estomacs qui ont plus besoin d'être nourris et lubréfiés qu'irrités et lestés. Le vin vieux et pur est, au reste, le moyen digestif le plus sûr à employer si ce fruit cause des pesanteurs ; et nous trouverons peu de rebelles à cette prescription qui nous a été révélée par un des plus fervens pontifes du dieu de Naxos.

Ceux qui veulent faire à la médecine honneur de toutes les guérisons pourront assurer le succès de cette recette par quelques prises de bon quinquina, ou quelques grains de cachou, et un régime sobre, mais animal.

On confit les très-jeunes melons au vinaigre comme les *cornichons*, et ils sont bien préférables; mais la plus docte manière de les conserver est, sans contredit, de piquer de canelle et de clous de girofle la chair de ce fruit, dépouillé de son écorce, et de le jeter dans le sucre et le vinaigre; c'est une compotte à la fois salubre, délicieuse, et de garde. Les chats sont très-friands de melons, dit Polygraphe dans son Traité de la Gourmandise comparée; et nous lisons dans Homère qu'Andromaque nourrissait de côtes de melon les chevaux d'Hector.

Nous n'établirons point la longue nomenclature des melons depuis le melon petit-maître au pourpoint brodé, à la queue verte, au teint vineux, au parfum musqué, jusqu'au melon

campagnard rond et simple comme les bonnes gens qui le cultivent. Le Hasard, père des mariages, a produit les diverses familles du melon par le mélange des poussières fécondantes des genres originaires qu'on peut rapporter à six, et offre un argument de plus aux intrépides défenseurs de l'égalité des conditions. Ces six chefs de souche sont: le *melon maraîcher*, gros, rond, sucré, rouge et ferme; le *melon de Tours*, dont il y a trois espèces, gros, long et petit: ils sont tous trois fermes, succulens et pleins d'eau; on les appelle aussi *sucrins*: le *melon des carmes;* il est gros et long, originaire de Saumur, à très-petites côtes; son écorce jaunit et avertit de sa maturité, qu'il ne faut pas attendre pour le manger bon: le *melon de Honfleur;* c'est le plus gros des longs, comme celui de Coulomiers est le mamouth des ronds: il est semé de petites galles sur un fond vert; il pèse jusqu'à quarante livres, et il se vend au Hâvre par tranches: le *melon de Malte;* il est à chair blanche

ou rouge, mais toujours d'une saveur sucrée et aromatisée; on l'appelle aussi *melon de Candie*; c'est celui d'Avignon, et il a dans ces climats un œil verdâtre : enfin le *Cantaloup*, ainsi nommé de *Cantalupi*, village près de Rome, où il a été apporté d'Arménie; sa chair est savoureuse, rougeâtre, (1) parfumée, et d'une facile digestion : c'est celui dont les Normands et les Hollandais préfèrent la culture.

Après les grandes chaleurs les melons sont indigestes et proscrits avec raison par les lois de Comus, l'hygiène et la police, parce que le soleil expirant n'a pas fini l'éducation de ces enfans posthumes de l'été.

Le choix d'un melon n'est pas chose facile, et l'on a dit, en faisant allu-

(1) On servit un jour chez mademoiselle Arnould un melon : « Il est bien pâle, dit un convive. — C'est qu'il relève de couche, dit mademoiselle Arnould qui s'y connaissait. »

sion à la difficulté de les rencontrer bons et de les garder pour l'usage : *On peut trouver une maîtresse et garder un ami ; il est difficile de trouver un ami et de garder une maîtresse.* Pavillon, poète et gourmand apparemment, avait dit autrefois :

Les amis à l'heure présente
Ont le naturel du melon ;
Il faut en éprouver cinquante
Avant que d'en trouver un bon.

M. S. U.

COURS GASTRONOMIQUE.

HUITIÈME DINER.

MANANT-VILLE.

Puisque nous avons aujourd'hui le plaisir de posséder ma sœur et ma nièce, c'est à elles, messieurs, à diriger la discussion.

Mme DE VERNEUIL.

Oh! point de discussion, je vous prie, mais la conversation la plus indépendante. Je me permettrai cependant, messieurs, une seule question: existe-t-il dans la cuisine des principaux peuples les mêmes différences que dans leurs langages et leurs coutumes? Ce rapprochement n'est peut-être pas le moins philosophique que vous puissiez faire.

SAINT-CHARLES.

En effet il peut faire connaître l'influence réciproque de la gastronomie sur la civilisa-

tion, et de celle-ci sur l'art des amphitryons. Plusieurs de ces messieurs ont voyagé, je pense.

OXIGÉNIUS.

Je n'ai parcouru que l'Europe; mais j'ai été frappé de l'énorme différence des mets que l'on préfère dans chaque pays. En Angleterre le rosbif, le hifteck, le pouding, la venaison, le porter, voilà le grand régal qu'offre un lord quand il veut traiter à la mode de son pays. Un gourmet de poisson m'y présenta du squale, de la chouette de mer (*cyclopterus lumpus*), de la pélamyde, du flétan et du loup marin: tout cela ne valait pas la bonne marée de Dieppe. Je passai en Hollande, où le fromage et le bœuf salé paraissent sur toutes les tables. Je fus bientôt las de ce régime, et je me rendis en Allemagne: on me força d'y vanter la sœurkraudt, le kirchewaser, les keneffes. Et les Polonais me servirent des merlans cuits dans le curcuma: (1) on me donna, il est vrai, du vin de Hongrie qui me dédommagea. Les seigneurs hongrois sont de solides buveurs, et j'en ai connu qui se vantaient de suer du vin quand ils s'enivraient. Mais en Russie je ne pus jamais

(1) *Terra merita*, substance qui sert à teindre en jaune; elle est sans saveur.

m'accoutumer au caviar : (1) je trouvai les Russes moins délicats que leurs sobres voisins les Turcs, qui au riz, au café, au sorbet joignent le pilau et le *garum*, imaginé par les Romains. (2) Je traversai la Dalmatie, et j'arrivai en Italie, où je me régalai de polenta, (3) de macaroni, de lazaignes, de glaces et de fromage de Parmésan ; j'y savourai aussi les ravioli (4) et le sabaione, (5) que les gastronomes français auraient dû adopter. Enfin je traversai l'Espagne, où je trouvai la cuisine aussi peu avancée que les autres arts. Il faut être Sancho-

(1) Œufs d'esturgeon conservés dans une espèce de saumure.

(2) Le pilau est une volaille au riz que les Turcs assaisonnent avec le garum préparé, en pilant des poissons salés et séchés, et en les laissant exposés à l'air après les avoir suffisamment imbibés d'eau salée pour qu'il s'établisse un commencement de décomposition ; on y joint du thym, du laurier et d'autres aromates. Cette saumure est noire, piquante, et propre à exciter l'appétit : elle se payait à Rome, du tems des empereurs, aussi cher que les parfums les plus précieux. Les poissons qui entraient dans sa composition étaient l'anchois, le petit maquereau et le *spare smaris*.

(3) La polenta est une bouillie faite avec la farine de châtaigne.

(4) Hachis de viandes fines et de poisson, roulé en boule et couvert de pâte.

(5) Mélange de jaunes d'œufs, de sucre, d'eau de fleur d'orange et de vin de Malaga.

Pança pour trouver bon le pochero, (1) ou l'olla-podrida, (2) et le gland comestible. Ma foi, m'écriai-je à mon retour, il n'est rien tel que la France pour la bonne chère et les jolies femmes!

ARISTOPHILE.

Je suis plus avancé que vous, monsieur; car j'ai fait le tour du monde, et j'ai eu souvent l'occasion de regretter la plus petite table bourgeoise de Paris. Sans suivre un ordre géographique, je vous dirai que beaucoup d'Indiens ne vivent que de figues, délicieuses il est vrai, mais qui ont toujours le même goût; qu'ils se désaltèrent avec du vin de palmier; que le suif, le vieux oing sont des mets savoureux pour les Iroquois et les Canadiens; que les Malais se nourrissent de sagou, de l'arbre à pain; qu'ils s'enivrent d'opium et de vin de chanvre; que les Californiens mangent habituellement le fruit du cactier, (3) et les Brési-

(1) Espèce de soupe aux pois.

(2) Volailles et viandes bouillies avec des légumes et racines.

(3) Plusieurs espèces donnent d'excellens fruits. Le *cactus mamillaris*, le *cactus simbriatus*, le *cactus parasiticus*, le *cactus moniliformis*, l'*opuntia*, etc.; ce sont les raquettes, les cierges épineux que nous cultivons dans nos serres.

liens l'acajou-pomme. (1) L'Américain à demi civilisé couvre sa table d'agamis, d'agoutis, de marails, de hocos; (2) la farine de manioc lui tient lieu de froment. Les Péruviens et les Mexicains ne peuvent avec leur or changer le goût de la cassave (3) et des patattes. (4) Les Espagnols partagent avec eux la *chica*, espèce de bierre qu'ils ne préparent pas avec beaucoup de délicatesse : les femmes entourent un tonneau, mâchant du maïs, le rejettent dans la cuve, y ajoutent de l'eau, et font fermenter. En Guinée la cuisine n'est pas chère; on nourrit un an un esclave avec huit quintaux de millet en *couscous*, qu'on achète vingt francs. L'heureux habitant d'Otaïti vivait sous un cocotier du fruit et du lait de cet arbre avant que les Européens lui eussent porté le cochon et les vices du continent. Les Levantins et les Indiens

(1) *Anacardium*. Cette pomme rouge ou blanche, de la grosseur d'une petite orange, renferme une substance spongieuse, aqueuse, d'un goût acide et assez âcre.

(2) L'agami, le marail et le hoco sont des oiseaux de basse-cour un peu plus gros que des poules.

L'agouti est une espèce de lapin ayant la forme et la grosseur de ce qu'on appelle improprement *cochon d'Inde*.

(3) Farine du creton.

(4) Racine du liseron batate, et semblable à la pomme de terre.

mâchent le betel, (1) et n'ont d'autres ragoûts que l'orge ou le riz cuits dans l'eau. Les habitans des contrées polaires se nourrissent avec de la graisse de baleine, de requin et d'ours; les Lapons broutent de la mousse, (2) et font de la soupe avec de l'huile et de la sciûre du bois de pin; le Maure farouche et le cruel Abyssinien vivent de dattes, de figues, de gomme arabique et de lotier; (3) le noir Éthiopien mange du millet et du durra; (4) tandis que le Tartare dévore la chair crue, boit du sang mêlé de lait; que les Kalmouks mangent des chevaux et tètent leurs jumens, et que les Arabes bedouins se nourrissent de lait, de café et de fruit de Sycomore.

MANANT-VIZEE.

Tous ces peuples ont un régime dont nous ne nous accommoderions guère.

---

(1) Mélange de temboul, espèce de poivre, d'arec et de chaux vive. Ce betel, âcre et brûlant, détruit promptement les dents.

(2) *Lichen islandicus.*

(3) *Lotus edulis.* Les gousses de cette plante légumineuse ont une saveur douce et sucrée comme les petits pois.

(4) *Holcus bicolor*, espèce de millet.

LE PROFESSEUR.

Que diriez-vous donc si vous étiez chez les Otomagues, ou parmi les peuplades des bords de l'Orénoque, qui mangent de l'argile, de la terre glaise véritable?

Mme DE VERNEUIL.

Messieurs, n'interrompons point le voyageur.

ARISTOPHILE.

J'aimerais autant vivre d'argile, au risque de devenir cruche, que de partager le dîner d'un Samoïede, qui met dans une fosse les poissons qu'il pêche, et ne les mange que lorsqu'ils sont en pourriture. Quand je visitai ce peuple, j'avais heureusement bonne provision de biscuit de mer et de bœuf de Hambourg. Je trouvai au Kamchatka des ichtyophages plus raisonnables; ils me présentèrent du pain fait avec des poissons séchés, pulvérisés, et mélangés avec de la fécule de lichen.

MANANT-VILLE.

Vous ne nous donnez pas une grande envie de voyager.

ARISTOPHILE.

Il est cependant des pays où le gastronome

trouvé des alimens délicieux que l'Europe ne lui présente que dégénérés. Il n'est pas de fruit qui vaille un ananas, un avocatier (1) d'Amérique. En Egypte on mange toute la journée de fraîches laitues, des oignons et des pastèques (2) sucrés que l'ardeur du climat fait trouver encore plus savoureux. Mais pour vous citer des alimens plus extraordinaires, je vous dirai que j'ai mangé en Perse de la trompe et du pied d'éléphant qui m'ont paru très-délicats; que les sauvages du Canada m'ont régalé en me servant leur mets de prédilection..... un chien rôti.

CÉLINE.

Ah, monsieur! ce bon animal n'est donc pas chez eux l'emblême de la fidélité?

SAINT-CHARLES.

Il est sûr qu'ils devraient le respecter; mais nous ne sommes pas moins profanes que les Canadiens, et vous avez, belle cousine, sur votre assiette une aile de l'oiseau chéri de Vénus; c'est manquer d'égard pour votre famille.

(1) Il ressemble à notre abricot-pêche, mais il est meilleur.

(2) Melons d'eau très-parfumés.

Mme DE VERVEUIL.

Trève aux commentaires, je vous prie; achevons notre tour du monde.

ARISTOPHILE.

Au Sénégal et dans la Haute-Egypte j'essayai d'un mets assez commun, et qui a son prix : on y prépare les hippopotames à peu près comme nous préparons les cochons pour les conserver. Le lard de ces amphibies est fort estimé, leurs pieds et leur queue sur le gril ne dépareraient pas cette table; mais le ragoût le plus singulier, et le meilleur que j'aie goûté, c'est un *ignane* de l'Amérique méridionale.

CÉLINE.

Quel est cet animal?

ARISTOPHILE.

Un joli petit lézard de six pieds de long, fort doux de son vivant, et très-succulent après sa mort : on le mange fricassé soit au gras, soit au maigre, et c'est un des plus excellens mets qu'on puisse offrir à la sensualité de l'homme. Je me souviens aussi de m'être régalé en Afrique avec des sauterelles frites qui valaient beaucoup mieux que nos goujons du

Gros-Caillou : les Africains les mettent dans la poêle, et les font griller jusqu'à ce qu'elles soient croquantes ; elles ont le goût de la peau d'un gigot cuit au four et légèrement rissolé. On attribue à ce ragoût une vertu aphrodisiaque qui le fait rechercher.

Mme DE VERNEUIL.

Il faut convenir que cette cuisine est très-hétéroclite.

ARISTOPHILE.

La différence des alimens n'a rien d'extraordinaire ; et comme ils sont appropriés au climat, je n'ai pas été plus étonné de manger en Calabre de la manne sans être purgé, que de brouter chez les Chingulais une espèce d'avoine, (1) de mâcher en Chine du mastic, et de croquer en Syrie des galettes de sésame : mais ce qui m'a fort surpris, c'est la coutume des Omaguas, qui ne se contentent pas, comme les Orientaux, de se laver les mains et les pieds avant le repas ; ils veulent aussi purifier les entrailles avant de leur confier de nouveaux alimens.

(1) *Cynosurus coracanus.*

MANANT-VILLE.

Comment cela?

ARISTOPHILE.

De jeunes esclaves avant de servir le dîner présentent avec grâce à chaque convive une seringue dont il doit faire usage s'il veut faire preuve de savoir-vivre. (1) Les Omaguas poussent même la politesse jusqu'à se servir mutuellement d'apothicaire.

OXIGÉNIUS.

Si ce fait était rapporté dans un roman on accuserait l'auteur d'avoir l'imagination bizarre et déréglée.

MANANT-VILLE.

A vous, M. le professeur.

LE PROFESSEUR.

Je n'ai pas autant voyagé que ces messieurs; mais j'ai parcouru la Russie, la Moscovie et les pays des Barbaresques; je puis ajouter quelques faits curieux à leurs récits. Je vous

(1) Histoire de l'Académie des Sciences, année 1765, page 431.

dirai d'abord que je ne mange jamais de champignons, non-seulement parce qu'ils ont fait périr la femme et les enfans d'Euripide, l'empereur Claude, le pape Clément VII, le roi Charles VI, la veuve du czar Alexis, et beaucoup d'autres, mais encore parce que je crois les moins vénéneux très-indigestes. Jugez quelle a été ma crainte lorsque je me suis trouvé chez les Ostiaques et les Moscovites, qui m'ont fait boire leur bière favorite faite avec le plus dangereux des champignons, la fausse oronge! (1) Cette boisson, ou plutôt ce poison, les enivre et les rend furieux. Leur tempérament robuste résiste à ses effets funestes, (2) et la fausse oronge est pour eux ce que l'opium est pour les Turcs, à qui le vin est défendu.

SAINT-CHARLES.

On ne gagne rien, vous le voyez, à faire des lois contre Bacchus ou contre l'Amour; et Mahomet aurait mieux fait de planter des vignes que de défendre les cabarets et d'enfermer les jolies femmes.

---

(1) *Agaricus muscarius.*

(2) Ils sont très-passionnés pour cette boisson. L'urine de ces hommes ivres conserve des qualités enivrantes, et les valets la boivent quand ils ne peuvent se griser autrement.

LE PROFESSEUR.

Zoroastre, Moïse et Mahomet ont interdit l'usage des liqueurs spiritueuses, parce qu'ils gouvernaient des pays où l'abus de ces boissons est plus funeste qu'en France; mais s'ils eussent régné près du pôle ils auraient fait comme Odin et d'autres législateurs du nord; au lieu de défendre les liqueurs fortes ils en eussent recommandé l'usage : quant aux jolies femmes tout Français sera de votre avis.

CÉLINE.

On dit que les femmes du sérail ont toutes de l'embonpoint; je ne conçois point qu'elles ne maigrissent pas d'ennui.

LE PROFESSEUR.

Les Circassiennes, les Géorgiennes, les Mingreliennes, ou même les femmes grecques qui peuplent les harems, sont belles, il est vrai, mais abruties, dépourvues d'idées spirituelles; car, comme dit Figaro, l'ennui a le privilège d'engraisser les sots. Votre taille, mademoiselle, souple, svelte et cambrée, serait presque une difformité en Turquie : nous l'admirons; mais si vous étiez esclave chez les enfans du prophète on se hâterait de vous ôter cet agrément.

CÉLINE.

Comment, je vous prie, s'y prendrait-on?

LE PROFESSEUR.

J'ai vu en Barbarie, chez un Arménien, marchand d'esclaves, des femmes destinées au sérail du dey de Tripoly; on les engraissait pour sa hautesse à peu près comme nos fermières engraissent les volailles dans une mue : (1) quinze jours suffirent pour les mettre en bon état, car il fallait les livrer à point nommé.

Mme DE VARENVIL.

Ces Turcs sont d'abominables gens!

LE PROFESSEUR.

On met ces beautés indolentes dans un lieu étroit et faiblement éclairé; on les oblige d'être presque toujours couchées sur d'épais coussins, d'observer un silence assez rigoureux; leur seul amusement est de pincer du théorbe, de jouer du tympanon, ou d'arranger leur coiffure devant un miroir. On leur fait prendre deux bains par jour, on les masse voluptueu-

(1) Commentaire de Cullen, par Vanmotel, tom. 1, pag. 146.

sement, on donne avec des essences de la souplesse à leur belle peau, enfin on les *empâte* avec une bouillie de farine de maïs mêlée avec du miel, ou édulcorée avec du sirop de dattes. Ce ne sont pas seulement les esclaves que l'on soumet à ce régime; toute fille prête à se marier est engraissée de la même manière lorsque la nature ne leur a pas donné ces appas adipeux si recherchés des Mahométans.

CÉLINE.

Ah! que je suis heureuse d'être française!

ENTREMETS.

A MM. les Membres de la Société des Gourmands et des Belles.

MESSIEURS,

Le goût des Hollandais pour les *gaufres* est connu; il est aisé de croire par conséquent que l'art de les

bien faire est poussé chez eux à un très-haut degré. L'essentiel dans ces aimables superfluités est de trouver les proportions propres à donner le résultat le plus flatteur au goût; ce procédé est, à proprement parler, un *secret* peu répandu même en Hollande. Il n'est point connu en France, et je puis me flatter, sans crainte d'être démenti, d'être le seul qui le possède à Paris; aussi depuis plus de vingt-cinq ans que je suis établi au Palais-Royal ai-je eu la satisfaction de voir affluer chez moi les personnes les plus distinguées et du goût le plus délicat. Avant la révolution j'étais en possession de fournir presque tous les jours des déjeûners en gaufres à la famille d'Orléans, et ce prince m'avait autorisé à décorer ma maison de ses armes; aujourd'hui j'ai le bonheur également de recevoir les personnages de la plus haute distinction.

Pleinement convaincu, messieurs, qu'un mets aussi délicat ne saurait être indifférent au palais d'amateurs qui s'honorent du titre de *Gourmands*,

je crois que mes *œuvres*, sans être aussi substantielles que celles de M. Balaine, aussi légères et aussi remplies de sel que les vôtres, sont néanmoins dignes de fixer votre attention ; je m'attends donc en vous les rappelant à être quelquefois honoré de vos visites. Un sentiment d'intérêt et de justice pour un entrepreneur qui a eu à supporter des tems moins heureux que le moment présent vous décidera, sans doute à faire de moi une petite mention dans votre agréable Journal : votre jugement en tout ce qui tient au *bon goût* ne saurait manquer d'inspirer la plus grande confiance au public.

Si, comme je le crois, le *pain d'épice de Hollande*, qui jouit à juste titre d'une si haute réputation, est de votre goût, je me fais un plaisir de vous prévenir que ma maison en est le seul dépôt à Paris.

Je demeure toujours Palais du Tribunat, n°. 174, galerie de pierre, du côté de la rue des Bons-Enfans. Je n'ai que ce seul établissement ; les

personnes qui pourraient croire que celui qui s'est nouvellement formé dépend du mien sont dans une erreur qu'il m'importe de détruire.

J'ai l'honneur, etc.

VAN-ROOS-MALEN.

(*Note des Rédacteurs.*) La réputation de M. Van-Roos-Malen est assez succulemment établie pour qu'il n'ait pas besoin de notre suffrage; mais puisqu'il fait à notre opinion l'honneur de la provoquer, nous dirons, en tout bien tout honneur, que ses gaufres, toujours délicieuses, soutiennent la réputation qu'il s'est justement acquise, et qu'on n'aurait rien à desirer dans son local, un peu resserré, si le choix de ses liquides était d'un mérite égal aux solides sucrés qu'on y mange.

DESSERT.

ARISTENÈTE
AUX JOYEUX DESSERVANS
DU ROCHER DE CANCALLE.

MUSIQUE DE BIANCHI.

Chansonniers du Roc de Cancalle,
Vous ramenez le bon vieux tems:
Je m'accommode en cheveux blancs
De votre solide morale,
Et je la prêche aux bons vivans.
Jadis j'étais friand de gloire;
J'ai fini par n'y plus songer:
Pour être heureux il faut manger,
Caresser sa dame et bien boire;
Il faut aimer, boire et manger,
Il faut aimer, manger et boire.

Refrain.

Pendant sept ans sur sa colonne
Quel passe-tems eut Siméon?
Il y jeûnait, me dira-t-on.
Le beau plaisir que l'on se donne
A gober l'air!... Eh! bon, bon, bon!
Le ventre à table, il est notoire
Que mieux faisait le gros Roger.

Pour être heureux il faut manger, *etc.*

La triple ardeur qui vous signale
Se manifeste par vos chants;
Il ne me reste que deux dents,
Et cependant je me régale;
Car je vous lis... et vous entends!
Dignes des fastes de l'histoire,
Gardez-vous bien de déroger:

Pour être heureux il faut manger, *etc.*

Ici-bas tout nous fait envie;
Las! à quoi bon? sujet ou roi,
Il faut subir la même loi;
Et le jour qu'on quitte la vie
On n'emporte rien avec soi.
Bien fou qui pense à l'onde noire!
Que gagne-t-on à s'affliger?

Pour être heureux il faut manger, *etc.*

Avenir, c'est à toi la terre:
J'hérite; un autre héritera;
Ma nymphe à d'autre passera;
De ma fourchette et de mon verre
Un autre un jour se servira!
Jouissons; sors de ma mémoire,
Triste instant de déménager.

Pour être heureux il faut manger, *etc.*

M. Félix Nogaret, *abonné de Paris.*

PIERRE ET PAUL. (1)

Air: Jeunes amans, cueillez des fleurs.

Vous rappelez dans votre nom
D'un grand ami le digne apôtre,
Dont le cœur doux, sincère et bon,
Semble revivre dans le vôtre.
Pierre aimait tant la vérité,
Qu'un seul instant l'ayant trahie,
Ce moment de légèreté
Lui fit pleurer toute sa vie.

(1) Couplets de fête pour un père de famille qui s'appelle *Pierre*, et dont le gendre s'appelle *Paul*.

Dans sa jeunesse il commença
Par tendre aux poissons des amorces;
Puis sur les hommes exerça
Si bien et son art et ses forces,
Que tous, empressés de pourvoir
A sa fatigue sans seconde,
Vinrent le prier de s'asseoir
Sur le meilleur siège du monde.

Sept ennemis des trois Vertus
Les voulaient chasser de la terre;
Pierre, après les avoir battus,
En pardonnant finit la guerre.
Aux Vertus un temple élevé
Consacra la gloire de *Pierre*,
Et l'honneur lui fut réservé
D'en poser la première pierre.

Un jour la Vérité lui dit:
« Je sais encore un bon apôtre
« Dont je suis sûre que l'esprit
« Est prêt à seconder le vôtre.
« Par votre exemple il est instruit
« A choyer les vertus qu'il aime;
« *Paul* vous fera cueillir du fruit
« Où vous avez planté vous-même. »

Pierre, docile à ces desirs,
Connut alors tout l'avantage
De verser peines et plaisirs
Au sein d'un cœur qui les partage;
Puis la Vérité, tour à tour
Du tems leur abrégeant la course,
Leur dit : « Partez le même jour [1]
« Pour mieux me connaître à ma source. »

Dans leur asile précieux
Tout était arrangé de sorte
Que *Paul* arriverait aux cieux
Quand *Pierre* en ouvrirait la porte;
Aussi *Paul*, bénissant son sort,
S'écria d'aise et de surprise:
L'ami dont j'eus mon passeport
Est encor l'ami qui le vise.

Si dans le séjour éternel
Chacun des deux patrons figure,
Si la vertu rend immortel,
Est-il pour vous plus doux augure?
Mais à l'attrait de leurs grandeurs
J'en oppose un plus sûr que l'autre:
Vous avez la clé de nos cœurs;
Réservez-nous celle du vôtre.

M. Lavion.

(1) Ils furent martyrisés le même jour.

ON NE PERD RIEN POUR ATTENDRE.

Sur plusieurs airs connus, et principalement sur celui *J'étais bon chasseur autrefois.*

Pour bien commencer un dîner,
Si le Bourgogne est d'étiquette
Il ne faut pas pour terminer
S'attendre à boire la piquette;
Mais dans la meilleure maison
N'allez pas vous y laisser prendre;
D'attendre on a toujours raison...
Quand on ne perd rien pour attendre.

Dans le grand monde répandu,
Las du faste qui l'accompagne,
Après avoir bien attendu
Célicourt cherche une compagne;
Il veut être époux; car il voit
Que tôt ou tard on doit se rendre:
Puisqu'il faut qu'un jour il le soit,
Il ne perdra rien pour attendre.

L'autre jour, malgré la chaleur,
J'étais à la pièce nouvelle;
Je m'intéressais à l'auteur,
Et je voulais prouver mon zèle.

Malgré mon amitié pour lui,
Les premiers vers m'ont fait comprendre
Qu'il fallait m'attendre à l'ennui:
Je n'ai rien perdu pour attendre.

Figeac me dit: « Depuis long-tems
« A mé vexer on s'habitue:
« Arrangez-vous, jé vous attends;
« Il faut, mon cher, qué jé vous tue.
« Mais jé vous rémets cetté fois,
« Car jé né sais auquel entendre:
« Jé vous tûrai dans dix-huit mois;
« *Vous né perdrez rien pour attendre.* »

Si l'amitié de nos repas
Nous fait un plaisir délectable,
Mes amis, ne nous pressons pas;
Nous n'avons pas loué la table;
Et si là-bas on nous attend,
Le plus tard tâchons d'y descendre;
Attendons la Parque en chantant:
Nous ne perdrons rien pour attendre.

M. ANTIGNAC.

LA POULE,

CHANSON.

Air du vaudeville du Rémouleur,
ou : Tenez, moi je suis un bonhomme.

Vive Comus! vive la Joie!...
Un jour sous leurs drapeaux charmans,
Fourchette en main, j'ai chanté l'*oie;* [1]
J'ai vu sourire les Gourmands.
Choisissant encor dans la foule
Des bêtes qui s'offrent en bloc,
Lorsque je veux fêter la *poule* } *Bis.*
Puissé-je paraître un bon *coq!* }

Quand le *rossignol* petit-maître
En soupirant file des sons,
Quand l'*allouette*, plus champêtre,
Peint ses desirs par des chansons,
Quand le triste *ramier* roucoule
Ses amours vraiment ennuyeux,
Le *coq* pour séduire la *poule*
Chante bien moins et fait bien mieux.

(1) J'ai fait une chanson sur l'*oie;* voyez (si vous voulez) mon second volume. (Les trois volumes de mes chansons se trouvent chez MM. Capelle et Renand.)

J'aime les œufs à la mouillette,
J'aime les œufs pochés, au jus,
J'aime les œufs en omelette,
Et les œufs brouillés au verjus.
Des œufs je respecte le moule;
Et,... de Comus digne suppôt,
Jamais je n'étrangle une *poule*...
Que pour *mettre la poule au pot.*

Maître *Usurier*, prêteur sur gage,
En m'écorchant me dégraissant,
S'est promis d'épuiser, je gage,
Et tout mon or et tout mon sang.
Quand sous ses griffes mon sang coule
Je lui dis: « Monsieur l'usurier,
« *Il faut savoir plumer la poule,*
« *Et ne pas la faire crier.* »

Heureux printems de nos années!...
L'homme épuisé, faible, engourdi,
Pendant tes plus belles journées
Dort bien souvent jusqu'à midi;
Puis il se plaint que tu t'écoules!
Il a tort, le fait est certain:
S'il se couchait comme les poules
Il serait levé plus matin.

O mes amis! que La Fontaine
Est tout à la fois simple et beau!
J'applaudis, j'applaudis son chêne,
Son loup, son renard, son corbeau.
Dussé-je attraper une ampoûle,
J'applaudis, j'applaudis encor
Ces vers qui d'une simple poule
Font pour nous *la poule aux œufs d'or.*

Je ne saurais, je vous l'avoue,
Sans passer pour un babillard,
Parler de la *poule* qu'on joue
A la boule ainsi qu'au billard;
Et du billard et de la boule
Je ne dirai donc rien... sinon
Qu'avant d'y *croquer une poule*
Il faut *plumer plus d'un dindon.*

A la gaîté si je me livre,
Pardonne, inflexible Destin,
C'est que je lis sur ton grand livre
Que le présent seul est certain:
Chaque feuillet que tu déroules
Avance l'instant où j'*irai*,
Après avoir chanté les *poules*,
Garder celles de mon curé.

M. Armand-Gouffé.

N'Y PENSONS PAS.

AIR : Conservez bien la paix du cœur.

Ne pensons pas, c'est le moyen
De bannir toute inquiétude :
A son sort peut-on changer rien?
Le Destin rit de notre étude.
Pourquoi perdre son tems, ses pas,
Et s'agiter avec démence?
Si rien ne va bien ici-bas,
Le monde va... sans qu'on y pense.

Pour être riche en ce pays
Il ne faut talens ni courage;
On fait fortune dans Paris
Dès qu'on sait souffrir un outrage:
On prend femme avec des appas,
Et des amis dans la finance;
Du reste on fait fort peu de cas,
Et l'argent vient... sans qu'on y pense.

J'étais vraiment rassasié
Quand j'ai pris place à cette table;
Mais au banquet de l'amitié
Être oisif c'est être coupable:

Quand on voit des mets délicats
On est tenté par l'apparence;
On goûte un plat, deux plats, trois plats;
L'appétit vient... sans qu'on y pense.

J'aime les vers et les chansons;
Mais pour rimer un vaudeville
Si l'on connaît mille façons,
La mienne est bien la plus facile:
Chez Balaine avec Philipon
On vient rire et faire bombance;
On y trouve Piis, Laujon,
Et l'esprit vient... sans qu'on y pense.

Eprouve-t-on quelque chagrin,
Veut-on dissiper sa tristesse,
Dans un bosquet dès le matin
On s'égare avec sa maîtresse:
De nos regrets, de nos soucis
Son cœur reçoit la confidence,
Et bientôt, chassant nos ennuis,
Le plaisir vient... sans qu'on y pense.

Quand on possède assez de bien,
Un peu de gloire et douce amie,
Qu'on ne desire et ne craint rien,
Quel songe aimable que la vie!

Le jour qui le verra finir
Paraît dans un lointain immense;
Et, toujours ivre de plaisir,
L'ame s'en va... sans qu'on y pense.

M. Charles Sartrouville.

ARRIVE QUI PLANTE,

CHANSON PHILOSOPHIQUE.

Air : Quand la mer Rouge apparut.

Nous voyons des sots, des fous,
Des poltrons, des braves;
Nous voyons planter des choux
Et planter des raves:
Lorsque chacun s'arrondit,
Moi, sans argent, sans crédit,
Bravant les chagrins,
Par de gais refrains
Tour à tour,
Chaque jour,
Je ris et je chante:
Arrive qui plante.

Si j'entre dans un jardin,
En vrai gastronome
Ici je prends un raisin,
Là-bas une pomme;
Et lorsque j'ai
Bien mangé
Je m'applaudis,
Et je dis:
En tout tems, sans bruit,
Cueillons chaque fruit;
Oui, mangeons,
Ravageons,
Brisons chaque plante:
Arrive qui plante.

Quand jadis pour nous punir
Dieu fit le déluge,
Noé sut se prémunir
Contre ce grabuge;
Et quand le ciel fut serein,
Aussi léger qu'un serin,
Noé, bon humain,
La vigne à la main,
Sur le haut
D'un coteau,
Leste, se présente:
Arrive qui plante.

Autrefois monsieur Criquet,
Trottant comme un cuistre,
Allait *planter le piquet*
Chez plus d'un ministre;
Aujourd'hui, dans son fauteuil,
Il se dit avec orgueil:
Qu'on vienne à son tour
Nous faire la cour;
De nos pieds
Fatigués
Reposons la plante:
Arrive qui plante.

L'an passé le vieux Mondor
Epousa Julie;
Pour elle il n'a pas encor
Eu de jalousie.
Dormant bien toutes les nuits,
Le pauvre homme, exempt d'ennuis,
Quand le jour a lui
S'en va de chez lui;
Il sourit,
Et se dit:
Ma femme est constante;
Arrive qui plante.

L'innocente Madelon,
Dont le cœur pétille,
Disait: « Mon dieu! pourquoi donc
« Suis-je toujours fille?
« Vous me dites qu'un époux
« Est méchant, grondeur, jaloux:
« La tante à Bastien
« M'a vanté le sien;
« J'essaîrai,
« Je verrai;
« J'en veux un, ma tante:
« *Arrive qui plante.* »

Dans le petit jardinet
Du gai vaudeville
Autrefois on moissonnait
Des roses par mille;
Mais nos premiers
Chansonniers,
Dépouillant tous les rosiers,
Se sont dit tout bas:
Prenons nos ébats;
Après nous,
Voyez-vous,
Si l'on se présente,
Arrive qui plante.

M. Brazier.

CHANSON SUR UN DES MOTS DONNÉS.

LES GERBES.

AIR : Dans la paix et l'innocence.

Pour voir un feu d'artifice
On accourt de tous les lieux,
Et l'on voit avec délice
Les *gerbes* monter aux cieux.
Ces *gerbes*-là sont superbes,
Je ne saurais le nier;
Mais je préfère les *gerbes*
Qu'on monte dans un grenier.

Ah! comme la gaîté brille
Parmi les hommes des champs!
Au travail garçon et fille
S'encouragent par leurs chants;
Et des vieux et des imberbes
Le plaisir guide les bras:...
Ils ignorent que leurs *gerbes*
Sont pour nourrir des ingrats.

N'admirant que sa naissance,
Un ignorant sans pudeur,
Bouffi d'orgueil, d'insolence,
Méprise l'agriculteur:
Sot digne de brouter l'herbe,
Souviens-toi bien qu'autrefois
Labourer, faire une *gerbe*
Etait l'ouvrage des rois.

Moissonneur tendre et fidelle,
D'amour vivement épris,
Moissonne auprès de sa belle
Plus de baisers que d'épis;
A propos baissant le verbe,
Lorsque s'enfuit la clarté,
Il fait souvent d'une *gerbe*
Un trône à la volupté.

P. Ledoux, *abonné de Paris.*

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois de Septembre sont: *les Cascades*, *la Saint-Michel*, *Grégoire*, patron des buveurs.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Fourneau-déjeûner.

Après avoir donné aux indigens un *potager* économique, M. Cadet-de-Vaux offre aux Gourmands un fourneau expéditif sur lequel se placera la petite casserole de voyage que nous avons annoncée dans notre cahier de juin. Nous avions fait un appel à la philantropie éclairée de notre savant collègue, et il y a répondu par cette invention ingénieuse. Si nous voulions la parer d'un nom scientifique, nous dirions qu'on peut l'appeler *télésherme* ou *télécoque;* car ce fourneau cuit un déjeûner

plus rapidement que le télégraphe ne transmet une nouvelle. Lorsqu'on dîne chez un restaurateur, et qu'on demande au garçon de service un bifteck, une côtelette, il répond toujours: *oui, monsieur, dans la minute*, et il vous sert une demi-heure après. Mais que les Véry, les Legacque, les Beauvilliers, les Grignon adoptent dans leur cuisine un mode pareil au *fourneau-déjeûner*, et leurs garçons seront tout étonnés de ne plus mentir.

Ce petit fourneau en tôle vernie se compose d'un foyer et d'une étuve; deux petites cafetières plates reposent sur l'orifice de chaque partie du fourneau, et chauffe par le moyen d'un morceau de papier qu'on allume dans le foyer. Trois minutes suffisent pour faire bouillir du café, cuire deux œufs, rôtir deux côtelettes; nous en avons fait l'expérience montre à la main, et nous avons brûlé par essai moins d'une once de papier. Cette rapidité est à peine concevable; mais nous avons remarqué que tous les papiers ne chauffaient pas également: les billets doux font un feu vif, les dossiers d'affaires un feu lent; il est des feuilles périodiques qui donnent une flamme active; il en est qui semblent éteindre le feu au lieu de l'allumer. Allons, messieurs les auteurs de vaudevilles, voilà de quoi vous égayer. Faire

cuire son déjeûner en trois minutes, avec un journal, avec le mémoire d'un créancier, la lettre d'une jolie femme, ou plutôt déjeûner avec elle en brûlant la déclaration d'un rival... quelle source d'épigrammes! quels véritables camouflets! Voyez ce gastronome voyageur qui sans sortir de sa chaise de poste se sert un repas chaud à trois services; voyez ce chasseur qui met en salmi une perdrix aussi vîte qu'il l'a tuée; voyez... mais nous reviendrons dans notre prochain cahier sur ce bijou gastronomique, que l'on trouve à Paris chez M. *Schulders*, très-habile chaudronnier, rue des Francs-Bourgeois, près la place Saint-Michel.

Tablettes fondantes.

L'ARDEUR obstinée de la saison nous oblige de rappeler à nos abonnés l'annonce que nous leur avons faite dans notre dernier Cahier.

On sait que depuis plusieurs années le magasin du *Fidèle Berger*, rue des Lombards, connu depuis un tems immémorial par ses excellentes dragées, par ses confitures délicieuses, etc., offre des *tablettes fondantes*, avec lesquelles on fait sur-le-champ, et par le procédé le plus simple, une carafe d'orgeat, de limonade ou d'orangeade.

Ces tablettes, d'un mérite reconnu, se conservent en tout tems, et sont d'une utilité générale en été ; elles sont surtout d'une grande ressource pour les voyageurs et pour les personnes qui habitent la campagne : elles sont renfermées au nombre de douze dans des petits coffrets portant l'adresse du *Fidèle Berger*, afin de prémunir le public contre les contrefaçons. Chaque coffret se vend 2 fr. 50 cent.

Le magasin du *Fidèle Berger* n'a de dépôt de ses marchandises en aucun autre lieu de Paris que dans la rue des Lombards.

Sirops.

Nous recommandons également de nouveau à nos abonnés, et plus particulièrement aux dames, les sirops de mademoiselle *Daubignie*, successeur du célèbre Baudson, rue des Prouvaires, n°. 32, à Paris.

Dans notre Cahier de Mars de cette année nous avons rendu un compte avantageux de cette maison en donnant le tableau et les prix de ses sirops, supérieurs sans doute à tous ceux que l'on peut se procurer dans la capitale, et auxquels les chaleurs excessives qui nous accablent donnent un nouvel intérêt.

VARIÉTÉS.

HISTOIRE DE L'ORANGE.

SUJET ÉCHU PAR LE SORT.

Quand fruit le règne trop court
De la favorite de Flore;
Quand Zéphir tristement parcourt
Les champs que l'été décolore,
Recueillant les pleurs de l'Aurore
Et les rayons du dieu du jour,
L'*oranger* fleurit à son tour:
Telle qu'un brillant météore,
Sur sa tige qui reverdit
L'*orange* en globe s'arrondit,
Et l'art de Pomone applaudit
Au prodige qu'il fait éclore.
Des fruits il est le plus exquis;
Son parfum et son coloris
Sont plus agréables encore.

C'est, dit-on, pour ce fruit divin
Qu'Ève vendit le genre humain.
Il dut être excellent sans doute,
Estimé par ce qu'il nous coûte:
De son prix il n'a rien perdu;
Il est consacré par la mode
Comme s'il était défendu;
Et, d'Ève suivant la méthode,
Chloé respire son odeur,
Chérit l'éclat de sa couleur,
Et s'abreuve de sa liqueur.
De ses revers et de sa gloire
Grand fut l'effet, longue est l'histoire:
Dès que la femme respira,
Mécontente de son partage,
Chacun sait qu'elle murmura,
Et qu'à régner elle aspira.
« Est-ce dans l'ombre d'un ménage
« Que doit végéter ignoré
« Un sexe à qui tout rend hommage?
« S'il est né pour être adoré,
« Dit-elle, il doit être admiré. »
A l'obscur plaisir d'être aimée
Chacune en effet préféra
Les honneurs que la Renommée
Par fois aux belles procura:
Mais avec cette fantaisie
On vit naître la jalousie;

Sur la beauté l'on disputa:
Comme le miroir des coquettes
N'ornait pas encor les toilettes,
C'est l'amant que l'on consulta:
Soit franchise, soit courtoisie,
Illusion ou vanterie,
Chacun sans hésiter jugea
Sa maîtresse la plus jolie;
Mais tout le monde en appela.
Cette cause enfin se porta
Devant un juge qu'on cita
Comme expert en galanterie:
C'est l'*orange* qui fut le prix
Que, pour terminer la querelle,
Au nom des dieux, à la plus belle
Dut présenter le beau Pâris.
Trois déesses d'un œil d'envie
Se disputèrent ce trésor
Que les dieux, chacun pour sa mie,
Voulurent embellir encor.
Hébé l'empreignit d'ambroisie;
Plutus la détrempa dans l'or;
Sous son écorce Ganimède
Glissa deux gouttes de nectar,
Et pour la gloire de son art
Esculape en fit un remède.
Elle a gardé tous ces présens;
C'est pourquoi dans la main des belles,

Des malades et des gourmands
On voit ces pommes immortelles.
De cet arbre, au hasard planté,
Dangereuse était la culture.
En attendant que la nature
Multipliât pour la beauté
Ce trésor de la vanité,
Dans le jardin des Hespérides
Sous bonne garde on l'enferma;
A l'abri des bouches avides
Pour Jupiter seul il germa,
Et contre le sexe rebelle
Un dragon preste et vigilant,
Gueule ouverte, œil étincelant,
Jour et nuit faisait sentinelle.
Dans ce tems-là, mâle ou femelle,
Le plus populaire dragon
Etait servi par quelque belle,
Soit qu'il en agît avec elle
De bonne ou mauvaise façon;
Ce fut même par fois le ton
De livrer en cérémonie
Au noble appétit du glouton
La fille la plus accomplie
Que l'on connût dans le canton.
Pour suivre cet usage antique,
Dont il adoucit la pratique,
Dans son jardin Jupiter mit

(Quelle faute énorme il commit!)
Sept filles, certes, fort discrettes,
Mais qu'il n'avait pas fait muettes.
Le secret bientôt transpira.
On vit de loin briller les pommes;
Chaque femme les désira,
Et même, je crois, quelques hommes.
Jupiter sans doute espérait,
Car le bonhomme était crédule,
Que le sexe respecterait
Cette défense ridicule
Tant qu'aux portes du vestibule
Son terrible Argus veillerait.
Omphale un jour devant Hercule,
A dessein parla du dragon;
Il expira sous le bâton.
Je laisse à juger de quel zèle
Le sexe vengea son affront!
Combien au pillage il fut prompt!
Coquette, déesse ou mortelle,
Bergère, dame ou demoiselle,
S'attribuant quelques débris
Du présent offert par Pâris,
Des belles se crut la plus belle:
On ne sut plus de la laideur
Distinguer la beauté céleste;
Et la femme la plus modeste,
Cédant au torrent corrupteur,

Eut besoin d'un admirateur.
D'Alcide l'utile courage
Lui réconcilia Junon
Pour quatre jours au moins, dit-on.
En *orange* on sait que pour gage
Iris teignit son écusson.
L'Amour, observateur habile,
Fit son profit des pommes d'or:
C'est à l'aide de ce trésor
Qu'Hippomène, adroit plus qu'agile,
D'Atalante arrêta l'essor:
Dans le cœur le plus difficile
Il sert à pénétrer encor.
On choya la plante nouvelle
Pendant huit jours du même zèle;
On l'arrosa, la transplanta;
Puis enfin l'on s'en dégoûta.
Cependant l'*orange* est encore
Aux fruits les plus beaux, les meilleurs
Ce qu'est la rose aux autres fleurs;
Ce qu'est la beauté qu'on adore
Aux objets les plus enchanteurs.
A la rose le printems donne
Le premier rang parmi ses sœurs:
L'*orange* règne avec l'automne
Par ses parfums et ses couleurs:
Ma Lise règne sur les cœurs;
Tous les jours l'Amour la couronne.

O ma Lise, n'imite pas
Ces insensibles, ces ingrats
Que l'on voit, lorsque de l'*orange*
Ils ont exprimé la liqueur,
Jeter l'écorce sur la fange!
Que jamais ce trésor vanté
N'éprouve ton indifférence:
S'il fut le prix de la beauté
Il peut l'être de la constance.
Ses débris, gardant sa couleur,
Se dessèchent sans se dissoudre;
Son écorce, réduite en poudre,
Exhale encor sa douce odeur:
Conserve-la près de ton cœur;
Que son doux parfum te rappelle
La main qui te la présenta,
Les vers que l'amour lui dicta,
Et le nom d'un amant fidèle.

L. V. R.

Des dangers de la Walse.

Il est cruel d'affliger une femme, et d'imposer dans le Journal des Belles des privations à un sexe qui s'attend

à y trouver des leçons de plaisir décent, et non des décisions de casuiste; le contraste est d'autant plus frappant, qu'il semble étrange que les gais enfans de Comus, très-peu partisans de l'abstinence, se montrent si rigides sur un exercice dont toutes les femmes sont éperdûement *affolées*: il faut que de bien graves raisons les aient décidés à prêcher une morale aussi en opposition avec leurs principes épicuriens pour qu'ils puissent se prononcer contre un égarement dont il serait bien plus doux d'être le complaisant adulateur, et surtout le galant complice; il faut que leurs raisonnemens soient bien décisifs pour qu'ils n'aient pas craint d'encourir le reproche d'être très-indulgens pour leurs péchés de table, très-sévères pour les péchés des autres:

« Linx envers nos pareils et taupes envers nous. »

Un jeune médecin, qui paraît avoir consacré ses veilles et sa plume aux femmes, dont il s'est fait l'*ami* sans

doute pour les mieux persuader, (1) osa le premier s'élever contre cette danse aussi meurtrière qu'indécente; et nous ne pouvons nous refuser à citer ce passage, en formant le vœu qu'il soit lu par toutes les mères vertueuses, par toutes les femmes décentes à qui seules nous l'adressons; le voici: « La walse « impétueuse, la walse que pros- « crivent Saint-Preux et Werter, ca- « suistes non suspects ici, annoncée « par le fifre éclatant, s'empare du « salon: un bras nerveux enlace la « taille souple et légère de la jeune « épousée; le lierre ne s'attache pas « de plus près à l'ormeau.... les re-

(1) *L'Ami des Femmes*, ou *Lettres d'un Médecin concernant l'influence de l'habillement des femmes sur leurs mœurs et leur santé*, etc., *suivies de recettes cosmétiques*, par M. Marie de Saint-Ursin, dédié à S. M. l'Impératrice des Français. In-8°., grav., seconde édition. 7 fr. 20 cent., et 9 fr., franc de port. Au bureau de la Gazette de Santé; chez Barba; et chez Capelle et Renand, au bureau de ce Journal.

« gards confondus, absorbés l'un dans « l'autre, genou contre genou, les « mains entrelacées, corps à corps, « j'ai presque dit bouche à bouche, « ils décrivent en délirant des cercles « multipliés..... Eh ! dites-moi, ma- « dame, que donnera ce soir à son « amant, à son époux cette fille in- « génue que n'aura pas dévoré l'œil « avide de son danseur ? qu'aura-t-elle « dans le plus intime abandon de plus « à montrer que ces formes ravis- « santes qu'a pressées une insolente « main ? J'en atteste et cette sueur « amoureuse, et cette bouche bâlbu- « tiante ; et ce sein agité par des bat- « temens de cœur, qui ne sont pas « tous pour l'hyménée, voyez-la, « madame, éperdue, sans mouve- « ment, sans voix, la poitrine pan- « telante, et décidez si c'est d'une « lutte ou d'une danse qu'une femme « sort ainsi épuisée. »

C'est la décence qu'invoquait alors l'auteur pour détourner les femmes de cette danse cynique ; aujourd'hui c'est la médecine elle-même, et voici le fait

terrible qu'elle oppose au torrent de la mode, aux éloquens plaidoyers des merveilleux, qui, certes eux mêmes, quand ils sont détrompés par la réflexion du vain prestige des plaisirs indécens, choisissent plutôt une épouse parmi les jeunes personnes élevées en *bonnes ménagères* que dans le cercle des légères walseuses. Cette anecdote effrayante est tirée du numéro XXI (21 juillet dernier) de la Gazette de Santé, journal que sa bonne foi rend précieux à toutes les classes de la société, comme l'élégance de son style le recommande à la bonne compagnie. (1)

Voici le fait tout nu : « Madame Du-
« fossé, âgée de vingt-deux ans, mère
« d'un enfant de onze mois qu'elle
« nourrissait, dînait, à la fin du mois
« de juin dernier, à Passy dans la
« maison de campagne de M. de la

(1) On s'abonne à Paris rue des Saints-Pères, n°. 5, moyennant 15 fr. par an, franc de port; il paraît tous les 1, 11 et 21 de chaque mois.

« Chaume, notaire, son oncle. Après « dîner une dame touche du forté; « on propose des walses. La jeune « nourrice cède à l'invitation, et « après une demi-heure de cet exer- « cice infernal elle tombe sans con- « naissance : on la couche, on lui pro- « digue tous les soins : ils sont tous « inutiles; la victime est frappée... » Qu'ajouter à un semblable récit? dit le véridique écrivain; les réflexions se pressent, la douleur succède aux réflexions, et l'on se dit involontairement : « Comment les femmes peuvent- « elles s'abandonner à un exercice qui « condamne à la pulmonie toutes les « femmes qu'il ne tue pas aussitôt! » Nous n'ajouterions rien en effet, sinon que si le délire égare toutes les jeunes femmes, il est bien étonnant que les pères, les maris et les mères semblent partager cette épidémie, et consentir, par une coupable condescendance, à la perte de la santé de leurs enfans et de leurs femmes. C'est à regret que nous avons pris un ton si grave dans un ouvrage publié aux sons des gre-

lots de la Folie; mais il n'y a pas le mot pour rire à cela, et notre apologie habituelle des plaisirs prouve assez si c'est par humeur que nous rayons celui-ci de l'agenda de toute femme honnête.

M. D. M.

LA CONVENTION.

Damon prit Luc à son service :
Or, ça, lui dit-il, de tout tems
Chez moi l'on fut sage, et j'entends
Que l'on me suive au saint-office ;
Et que tous les soirs en ce lieu
On s'évertue à prier Dieu,
Ou du moins ses saintes images,
Pour qu'il daigne nous pardonner.
— Cela, dit Luc, dépend des gages
Que vous avez à me donner.

M. Capelle.

SUR LA MORT

DU MOINEAU DE LESBIE,

IMITATION DE CATULLE.

Pleurez, tendres Amours! Grâces, versez des larmes!
Cour aimable de Vénus,
Soyez en deuil; il n'est plus
Ce moineau si plein de charmes!
Il vient de finir ses jours
L'heureux moineau que chérissait Lesbie!
Unique objet de ses tendres amours,
Il faisait seul le bonheur de sa vie.
Doux et gentil oiseau! qu'il était caressant!
Comme il savait lui plaire!
Toujours sur son beau sein il allait voltigeant...
Jamais enfant ne connut mieux sa mère.
Que je te hais, empire de Pluton!
Gouffre avide de l'Achéron!
Que je te hais surtout, ô Mort impitoyable
Qui nous ravis l'objet le plus aimable,

Le plus charmant oiseau !...
Parque ennemie,
Ton barbare ciseau
Qui le condamne à la nuit du tombeau,
Condamne aussi Lesbie
A passer dans les pleurs le reste de sa vie!

M. Vr. Ch******.

LA CONSOLATION.

Dans un moment de grand orage
Sur un frêle et mince bateau
Un petit-maître passant l'eau
Perdait déjà de son courage.
— Mon ami, dit-il au passeur,
Assurément je n'ai pas peur;
Mais avez-vous la connaissance
Qu'en une telle circonstance
De ce vent le souffle importun
Vous ait fait perdre quelqu'un?
— Du tout; la semaine dernière
Nicolas, mon cousin germain,
S'est laissé choir dans la rivière;
Je l'ons trouvé le lendemain.

M. Capelle.

A MON VIEL AMI.

Enfin après six mois d'intrigues
Et de placets et de fatigues
J'ai sur vingt rivaux emporté
Une faible et mesquine place,
Mais qui du moins me débarrasse
Du fardeau de l'oisiveté.
Toujours s'amuser est folie,
Et, j'en appelle aux plus constans,
Sans cesse travailler ennuie.
J'ai su régler tous mes instans;
Aux affaires la matinée,
A table vers la fin du jour,
Je donne aux arts l'après-dinée,
Et garde la nuit pour l'amour.
Je suis effrayant de tendresse
Et de réforme et de raison;
Je doute encor de ma sagesse;
C'est mûrir avant la saison.
En gourmandant l'effervescence
D'une fougueuse adolescence,
Un froid censeur, bien en courroux,
Eût prétendu nous voir, je pense,
Mourir à l'Hôpital des Fous;
Faux jugement de vieux jaloux.

Va, nos enfantines fredaines
N'ont guère effarouché les mœurs;
C'est par des erreurs et des peines
Que le tems éprouve nos cœurs...
Rappelle-toi notre inconstance,
Nos projets, notre air d'importance,
Nos petites rivalités.
A chaque bal, à chaque fête
Les madrigaux tournaient la tête
A nos sémillantes beautés;
Moins heureux, mais non moins fertile,
Chaque jour j'inondais la ville
Du torrent de mes nouveautés.
Rappelle-toi notre *plantage*, [1]
Où, pour le vin de l'Hermitage
Au Permesse faisant faux bond,
Aidés de fillettes vermeilles,
Nous faisions sonner les bouteilles
Et sauter la mousse au plafond.
Souvent dans ces jours de folie
La troupe fut-elle avertie
Par le chant des coqs d'alentour
De donner relâche à l'amour
Et de remettre la partie.

(1) Maison de campagne sur les bords de la Loire, près d'Angers.

Je n'ai plus mes feux, mes vingt ans,
Ni cet esprit d'insouciance,
Ni cet état d'indépendance,
Ni ces louis trop inconstans;
Mais j'ai conservé la manie
De petits vers papillottés,
Des élans de philosophie,
Du vin mousseux et des pâtés.
Si j'avais consulté mes rentes,
Assurément je me serais
Logé vers le jardin des Plantes,
A Chaillot, ou bien au Marais;
Mais aux pâtés toujours fidèle,
J'aime tout ce qui me rappelle
Ceux de Chartres et ceux d'Amiens.
Lors donc que pour le bruit des villes
Tu quitteras ces champs fertiles
Où tu vieillis chéri des tiens,
Prends la diligence au passage,
Accours... tu trouveras ton sage
Dans le pâté des Italiens.

M. Grille, *abonné de Paris.*

MODES.

Les fleurs à la mode sont d'abord le géranium, qui va sur de la paille blanche ou du satin blanc avec des rubans du même rouge rayés à carreaux égaux; puis les bluets panachés, les œillets panachés. On porte aussi des plumes panachées; les *plumes*, quoique ce ne soit pas la saison, sont aussi communes que les *fleurs*.

am : Avec vous sous le même toit.

A l'Amour, à ses douces lois
Comment trouver des cœurs rebelles,
Lorsque tout conspire à la fois
Pour embellir encor les belles?
J'admire leurs fraîches couleurs,
J'admire leurs légers costumes;
Flore les pare de ses *fleurs*,
L'Amour les pare de ses *plumes*.

A. G.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de l'Enigme aux dames insérée dans le Cahier de Juillet est: Mode;

Celui de la Charade est Tronçon.

Les Abonnés qui ont deviné l'Enigme sont:

MM.

*J. L. G*****, abonné de Reims.
Marthophil, abonné de Bayonne.
J. N., abonné de Reims.
P. F., abonné de Reims.

Personne n'a deviné la Charade.

Nous rendons trop de justice à la sagacité de nos Abonnés pour croire qu'aucun d'eux n'aurait deviné cette Charade si le mot en eût été juste.

Nous convenons de bonne foi que ce mot est faux, puisqu'en le séparant en deux syllabes qui le composent on trouve *tronc-on*, et que

cette dernière ne peut faire partie des *pronoms*, ainsi que l'auteur de la Charade l'avait annoncé.

L'inconvénient dans lequel nous sommes tombés vient de ce que l'on nous a envoyé la Charade sans nous en donner le mot, et que nous l'avons insérée de confiance, et sur la réputation de l'auteur.

Pour éviter de semblables erreurs nous invitons nos Abonnés à nous envoyer à l'avenir les mots de leurs Enigmes ou Charades en même tems que ces dernières.

CHARADE.

Mon premier, ami lecteur,
De la tête est le moteur.
Les autans ont cessé leur horrible ravage,
Et déjà des oiseaux on entend le ramage
Lorsque l'arbuste est mon dernier.
Un Gourmand que la faim tourmente
Se désole, hélas! dans l'attente
Qu'on ait enfin mis mon entier.

T. Batard, *membre de la Société Epicurienne d'Angers.*

ÉNIGME.

Je suis d'un fort commun usage,
Mais diffère selon les lieux :
Je suis modeste chez le sage,
Brillante chez le fastueux;
Je suis ou pesante ou légère,
Haute, basse, parée ou non,
Ronde, carrée ou circulaire,
Comme il convient à mon patron.
Tous les élémens pour vous plaire
M'offrent leur tribut chaque jour;
A qui sait vivre je suis chère;
Je sers et Bacchus et l'Amour:
Maint sot, dont l'on vante et l'on cite
L'esprit, les grâces, le séjour,
Sans moi n'aurait aucun mérite;
Enfin puissiez-vous, chers lecteurs,
Sans avoir rien qui vous tracasse,
Goûter mes plus douces faveurs
Comme un des rats du bon Horace!

P. F., *abonné de Reims.*

LOGOGRIPHE.

Je suis partout un personnage utile;
Pour des gourmands je vaux mon pesant d'or:
Ils me prisent plus qu'un trésor
En voyage, aux champs, à la ville.
Voici, lecteur, ce dont je me compose:
Tu trouve en moi l'élément du métier
Qui pour toi se métamorphose
En mille objets qui font la gloire de mon entier,
Puis un titre accordé à la grandeur suprême,
Un autre ambitionné par un duc à brevet;
Ce qui dans les jours de carême
Rend prisonniers pour toi la carpe et le brochet;
De l'Empirée la messagère;
Ce qu'au café maint Anglais fait souvent;
Enfin ce que tu n'oses faire
Que très-bien enfermé dans ton appartement;
Une ville célèbre où le bon goût domine;
L'effet que produit la gaîté,
Et ce que par témérité
On s'attire souvent d'une main féminine:

Mais, gourmand, pour me deviner
Ne torture point ta cervelle;
Attends, attends l'heure du dîner;
Ton nez te servira mieux qu'elle.

M. Henry Grous, *abonné de Cteveldt.*

FIN DU CAHIER D'AOÛT.

nick : un précis de l'Histoire de la Pologne, depuis le tems le plus ancien jusqu'à nos jours; des recherches sur l'origine des Slavons, et des Sarmates, et des détails sur les restes de la langue sarmatique; rédigé principalement sur les notes communiquées par des Polonais, et d'après les auteurs du pays même. Par MALTE-BRUN. 1 vol. in-8°. Prix 6 francs pour Paris, et 7 fr. 50 cent. franc de port. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Du Droit Public et du Droit des Gens, ou *Principes d'Association Civile et Politique*; suivis d'un Projet de Paix générale et perpétuelle; par M. Gounon. 3 vol. in-8°. Prix 15 fr., et 19 fr. pour les départemens franc de port par la poste. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6; et chez Brasseur aîné, imprimeur-éditeur, rue de la Harpe, n°. 93.

Le Vagabond, ou *la Rencontre de deux Philosophes républicains*, roman philosophique, traduit de l'anglais de Georges Walker, auteur de *Théodore Cyphon*, ou *le Juif Bienfaisant*. 1 vol. in-12. 2 f. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Lettres philosophiques. Dans notre dernier cahier

nous avons annoncé le premier numéro de cet ouvrage, lequel renfermait quatre lettres : ce Recueil est à son troisième numéro, qui termine la neuvième lettre. Chaque numéro se vend 60 cent. pour Paris, et 80 cent. franc de port. Paris, *chez M. Bazin*, rue d'Aboukir, n°. 31, et au bureau de ce Journal.

Caliste, ou *Lettres écrites de Lausane*; par madame de Carrière. 2 vol. in-12. 3 fr.

Le Roman de Merlin l'enchanteur, remis en bon français et dans un meilleur ordre; par M. S. Boulard. 3 fr. 60 cent.

Agathe d'Entragues, roman historique; par l'auteur d'*Irma*. 6 vol. in-12. 10 f. 50 cent.

Suite des Souvenirs de Félicie; par madame de Genlis. 1 vol. in-12. 2 fr. 50 cent.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renard*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.

TOME SEPTIÈME.

Troisième Trimestre de 1807. — SEPTEMBRE.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port, avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

Voyages de Cyrus, suivis d'un Discours sur la Mythologie, par M. Ramsay; nouvelle édition, revue et augmentée de notes géographiques, historiques, mythologiques, etc.; par L. Ph. de la M***. 1 vol. in-12 de 456 pages. Prix : 2 fr. 50 c. pour Paris, et 3 fr. 50 c. franc de port. A Paris, chez Capelle et Renand, Libraires-Commissionnaires, rue J. J. Rousseau, n°. 6.

Voyez dans ce cahier, page 254.

Voyage épisodique et pittoresque aux Glaciers des Alpes, suivi de la *Duchesse de la Vallière*, tragédie en cinq actes, et *des Aveugles de Franconville*, comédie en un acte et en prose; par M. *F. Vernes*, de Genève. 1 vol. in-12 d'environ 500 pages, orné d'une jolie gravure. Prix : 3 fr., et 4 fr. franc de port. A Paris, chez *Gautier* et *Bretin*, Libraires, rue Saint-Thomas-du-Louvre, n°. 30, à côté de l'hôtel des Pages.

Tome quatrième et dernier de la *Campagne des armées françaises en Prusse, en Saxe et en Pologne, sous le commandement de S. M. l'Empereur et Roi, en 1806 et 1807*;

Ouvrage destiné à recueillir les grands évènemens qui s'y sont passés, et les actions d'éclat des généraux, officiers et soldats.

On y a joint des notices biographiques sur ceux qui ont péri dans cette mémorable campagne, ainsi

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Troisième Trimestre de 1807. — SEPTEMBRE.

PARIS,
CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.
1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS DE SEPTEMBRE.

A BACCHUS, CONQUÉRANT DE L'INDE.

Illa dies hæc est, quâ te celebrare poeta
Si modo non fallunt tempora, Bacche, solent.
OVID. Trist., liv. 5, éleg. 3.

LE dieu de la vendange fut un héros puissant, un sage vénérable, un intrépide chevalier errant; rival d'Her-

cule de Thésée, il terrassa les monstres et apprivoisa les tigres; législateur du monde, il promulgua du haut du tonneau de Silène les lois les plus anciennes et les plus respectées; consolateur des Belles et réparateur des torts, il effaça l'injure faite aux charmes d'Ariane. Un de nos convives fut l'historiographe de ce dernier genre d'exploits:

Au fond d'un bois
Ariane aux abois
Pleure la perte de Thésée.
Bacchus accourt
Avec toute sa cour;
Soudain la belle est appaisée:
Le dieu lui fait d'abord
L'offre d'un rouge bord;
A ses instances elle cède:
Séduite par ce jus divin,
Bientôt à l'ivresse du vin
L'ivresse de l'amour succède. [1]

(1) Ce couplet fait partie d'une jolie chanson de M. Francis; on la trouve page 56 du *Caveau moderne*, 1 vol. in-18, prix, 1 fr. 80 cent. pour Paris, et 2 fr. 25 cent., franc de port. Il se vend chez MM. Capelle et Renaud.

Bacchus planta la vigne où nous allons prendre le thé; quelle honteuse comparaison pour ses indignes successeurs! nous allons chercher de l'or où il naturalisa le bonheur. Hélas! il n'y a plus de raisins aux bords du Gange! cette patrie des arts et du plaisir est devenue presque barbare depuis qu'on a négligé d'y faire fermenter le jus conservateur et réparateur : où régnaient la joie et la bonne intelligence on se dispute à coups de canon des perles, des épices, et le berceau du genre humain est devenu son tombeau.

Voilà, direz-vous, un ton bien épique et bien lamentable. C'est qu'en effet tout s'attriste et se corrompt dès qu'on ne sait plus *aimer* et *boire*: cette première loi de notre observance est le principe de la fraternité du genre humain. Sans le poivre et la muscade, qui irritent la soif, l'Inde serait une terre tout à fait maudite.

Voyez comme notre conquérant faisait la guerre: il combattait la coupe

à la main; de sa coupe découlait la persuasion en mousse pétillante; sa marche était une pompe triomphale; ses soldats, couronnés de lierre, versaient du vin aux vaincus; et les Bacchantes, sous les ordres d'Erigone, achevaient d'un regard tous ceux qui osaient résister à la vertu du thyrse.

Le fils légitime de Jupiter et de Sémèle montra le chemin à cet autre enfant équivoque de son père, qui fit tant de bruit en Asie, et qui, voulant imiter les hauts faits de son ainé, passait les nuits dans les festins bachiques; mais Alexandre, moins dieu que son frère, succomba sous le faix d'une coupe aux larges flancs que son audace, plus grande que sa soif, osa tenter de boire d'un seul trait: s'il l'eût achevée sa gloire était parfaite, et sans doute un autre Bacchus, inspiré par le vin, aurait rendu la paix à l'univers. Tout le monde sait que Bacchus peut plus qu'Apollon, que Mars et que Minerve; c'est ce que n'ont cessé de répéter les poètes dans

toutes les langues qui se parlent en vers. (1)

Nous ne rappelons les exploits et la gloire de Bacchus que pour tâcher de ranimer parmi nos contemporains un devoir qu'ils négligent et un usage qui s'éteint. Nos ancêtres buvaient mieux que nous, et valaient certes davantage. On allait autrefois chercher la sagesse aux Indes : que nos philosophes voyagent ; ne seront-ils pas effrayés du sort des Indiens? Quand ils désapprirent à boire ils cessèrent d'être heureux.

Pour nous, mes amis, qui conservons le feu sacré, entretenons-le religieusement ; n'étudions que pour bien

(1) Voyez entr'autres le poëme en trois chants d'*Obsopæus* sur l'art de boire; si les vers n'en sont pas sublimes, les pensées n'en sont pas moins admirables:

Pluribus exhausto crescit sapientia vino;
Fitque Solon subitò, qui fuit antè Midas...
Bacche, pater vatum, dulcissime Bacche deorum!... etc.

vivre, et ne voyageons que pour apprendre à boire. Nous instruirons les plus savans; et quand un navigateur viendra se délasser à notre table de ses courses et de ses découvertes orientales, parlons-lui de Bacchus, et versons-lui rasade : le dieu animera ses récits, et, racontât-il des choses incroyables, il ne nous trompera pas: *In vino veritas.*

D'ailleurs il faut opposer un grand nom et de grands exploits aux détracteurs de la table. Législateurs, guerriers, voyageurs, amateurs des Belles, notre dieu est des vôtres; vous ne démentirez pas son infaillibilité.

Le mois de septembre est celui de la vendange, et il convient de le consacrer à Bacchus. A Rome les autres dieux lui rendaient alors eux-mêmes des honneurs : à la fête des *Méditrinales* le prêtre de Mars buvait du vin nouveau pour la première fois, en prononçant ces mots sacramentels:

Novo veteri morbo medeor.

Le mois de septembre est le tems du plaisir et de la bonne chère; c'est le carnaval de la belle saison : la terre est alors une habitation céleste; les festins peuvent se faire sous l'ombrage, au milieu des richesses de la nature; le nectar coule et se dore aux rayons du soleil; les émanations de la cuve qui fermente se mêlent au parfum des fleurs d'automne; des Hébé villageoises versent au bruit des chansons le vin clarifié. Quand on rit, qu'on s'embrasse, et qu'on est dans l'ivresse, que reste-t-il à envier aux dieux?...

GASTERMANN.

RECETTES ALIMENTAIRES.

C'est dans le mois de septembre que la Nature, bonne mère, tempérant les ardeurs de l'été, (funestes, quoi qu'on fasse, aux succès de

nos repas) vient retremper notre appétit, et rendre à nos tables et l'abondance et la gaîté.

Le *levraut*, le *lapereau*, le *perdreau*, la *caille* et le *faisandeau* viennent surtout varier nos entrées et nos rôtis, que nous pouvons faire précéder par les huîtres de *Cancalle* et d'*Etretat*, dont les mois sans *r* nous avaient privés. (1)

Les légumes de toute espèce viennent aussi augmenter nos jouissances; on remarque plus particulièrement le *concombre*, et nous allons en entretenir nos lecteurs.

DU CONCOMBRE ET DU CORNICHON.

Le concombre, l'une des quatre grandes semences froides, est cultivé en France avec profusion depuis quelques années, et surtout dans les pays méridionaux, où il acquiert plus particulièrement le degré de maturité qui lui convient. Il y a néanmoins dans le concombre,

(1) *Nous avaient privés :* ceci doit s'entendre des gourmands en général qui ne peuvent visiter le Rocher de Cancalle; car on sait que M. Balaine, propriétaire de cet établissement, et notre illustre maître-d'hôtel, a trouvé le moyen de conserver les huîtres en toute saison.

comme dans le melon, des qualités hâtives et d'autres tardives.

Les meilleurs concombres sont ceux qui sont longs, gros, bien mûrs, couverts d'une écorce tendre et jaunâtre, garnie de petits boutons ou verrues, et remplis d'une chair ferme et blanche.

Le concombre est assez utile en cuisine, et on l'accueille sur les meilleures tables, quoique peu nutritif, ne convenant point aux estomacs froids, et étant même un peu indigeste.

On les mange de plusieurs manières en salade; (on les laisse mariner une demi-heure dans le vinaigre; avant de les manger on y met un peu de bonne huile : cette salade est assez bonne, mais il faut que les concombres soient bien mûrs) on s'en sert aussi pour garnir des entrées piquées, comme fricandeau, riz de veau, filets de volaille, etc.; ils sont aussi de ressource pour les entremets : on peut les servir à la crême, à l'espagnole et farcis. Nous allons donner cette recette.

Concombres farcis.

Otez la superficie de trois ou quatre moyens concombres; coupez-les par un bout, de ma-

nière à pouvoir découvrir les pépins seulement; introduisez dans cette ouverture le manche d'une cuillère à ragoût; détachez l'intérieur de vos concombres avec soin, et lorsqu'ils seront bien vidés remplissez-les d'une farce cuite et faite de la manière ci-après:

Prenez trois ou quatre blancs de volaille, ou un peu de veau de Rivière ou de Pontoise, que vous couperez en petits dés; mettez dans une casserole un peu de beurre avec votre viande crue, un peu de sel, un peu de poivre et un peu de muscade rapée; passez le tout environ dix minutes sur un fourneau doux; égouttez votre viande et laissez-la refroidir; ayez la mie d'un petit pain mollet, mettez-la tremper dans du bon bouillon ou du lait; lorsqu'elle sera bien trempée mettez-la sur un fourneau pas trop vif; remuez-la toujours en la foulant avec la cuillère de bois, et laissez-la réduire jusqu'à ce que votre mie de pain soit bien sèche; (mais prenez bien garde de la laisser brûler) mettez-la refroidir. Pilez votre viande dans un mortier, passez-la au tamis à quenelles, et mettez-la de côté; pilez ensuite votre mie de pain, passez-la de même au tamis; faites ensuite trois portions égales, une de votre viande, une de votre mie de pain et une de beurre;

pilez ces trois objets ensemble jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé; assaisonnez bien; peu de sel, poivre, muscade, et une petite pincée de persil haché bien menu; joignez à cela deux ou trois jaunes d'œufs l'un après l'autre, afin qu'ils s'incorporent mieux avec la farce, que vous continuerez toujours de piler jusqu'au dernier œuf; ôtez-la ensuite du mortier, mettez-la dans une terrine, et remplissez-en vos concombres. (Cette farce peut servir pour volaille, gibier, etc., et même pour les gratins.) Mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard; placez vos concombres dessus, mettez une carotte, un oignon, un petit bouquet garni; couvrez tout cela d'autres bardes de lard, mouillez à moitié avec du bon bouillon, faites cuire vos concombres à petit feu pendant une demi-heure, tenez-les bien chauds, et au moment de les servir égouttez-les; dressez-les sur votre plat, glacez-les légèrement, et servez avec une bonne espagnole réduite, et surtout pas trop liée.

Des Cornichons.

On confit les petits concombres verts au vinaigre, au sel et au poivre, et on les nomme *cornichons;* souvent ce ne sont que des con-

combres qui n'ont pu profiter et venir à maturité : on les sert pour hors-d'œuvres en salade, en y ajoutant quelques feuilles d'estragon ; on s'en sert dans les ragoûts, et surtout dans les sauces piquantes.

On doit avoir l'attention de faire évaporer la plus grande partie du suc aqueux des cornichons, en les laissant cinq à six jours à l'ombre avant de les mettre dans le vinaigre, lequel doit être violent et spiritueux : sans ces deux précautions les cornichons moisissent et se gâtent le plus souvent, surtout s'ils ont crû par un tems pluvieux.

C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

LA CONSÉQUENCE DE GRÉGOIRE.

Hé quoi ! tu veux donc toujours boire
Et toujours être gris sortant du cabaret !
Disait Perrette un jour à son mari Grégoire ;
A tomber le voilà tout prêt...

— Qui tomber? moi?... vois si je bouge;
Tiens, vois... je sais ce que... je dis;
Imbécille!... puis-je être gris
Quand je n'ai bu que de vin rouge?...

M. Capelle.

ANECDOTE.

Floris, fameux peintre qui vivait au quatorzième siècle, et qui était surnommé le Raphaël de la Flandre, Floris avait la réputation d'être le plus grand *buveur* de son tems. Six des plus fameux buveurs de Bruxelles vinrent exprès à Anvers pour lui proposer un défi. Quoique la partie ne fût point égale il accepta ce singulier cartel, soutint le choc avec courage, et mit les six athlètes hors de combat. Floris se leva de table aussitôt, monta sur un cheval que ses disciples lui tenaient prêt, mit un pied dans l'étrier, se fit apporter un nouveau broc de vin, qu'il vida, et sauta lestement sur sa monture, qu'il fit caracoler jusque chez lui.

AUTRE.

Le grand Condé visitant la Bourgogne passa par Beaune, dont on connaît la qualité des vins. Les maire et échevins furent à sa rencontre pour le complimenter, et lui offrir le vin du pays. Le prince en goûta, et dit qu'il était fort bon; à quoi le maire répondit:

Oh! monseigneur,
Nous en avons de bien meilleur!
— Je n'ai pas de peine à le croire,
Reprit en souriant le vainqueur de Rocroy;
Mais vous attendez pour le boire
Un plus honnête homme que moi.

MAXIME GOURMANDE.

Les vers, le vin et les melons sont trois choses qui supportent difficilement le médiocre.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

De la Cuisine appropriée aux saisons.

On prétend assez généralement que la cuisine moderne l'emporte sur celle des anciens, et cette opinion est passée un peu légèrement en principe : en effet, si par l'excellence dans la cuisine on entend celle qui aiguise le mieux l'appétit, on tombera d'accord que les meilleurs assaisonnemens sont, sans contredit, l'exercice et la modération, et que dans ce cas le peuple le plus actif et le plus sobre serait aussi celui chez lequel on ferait la meilleure

chère; alors il faudrait bien convenir que la sauce noire des Spartiates valait mieux que les ragoûts des Porcherons. D'un autre côté, la cuisine n'étant que l'art de déguiser les mets et de les apprêter de manière à faire manger au-delà du nécessaire, il en résulte que ces moyens de convention varient en raison des *écoles*; et que cette *science*, n'ayant pas de base fixe, offre des produits très-divers, selon les pays où elle est cultivée. La conséquence naturelle de cette vérité est que les goûts étant d'autant plus impérieux qu'ils sont moins naturels, (et distinguez bien les goûts des appétits, et surtout des besoins) chaque peuple doit d'autant plus être épris de ses mets favoris, qu'ils doivent sembler plus étranges aux autres nations : c'est ainsi que le *macaroni* des Italiens, le *plumb-pudding* des Anglais, le *saur-craut* des Allemands, le *kari* des Hongrois, le *pilau* des Turcs, tant fêtés chacun dans le pays qui les vit naître, ne sont admis chez l'étranger que sur les tables où le choix des mets sauve du danger

d'offrir un aliment dédaigné des convives, et ne feraient pas fortune dans la classe du bas peuple partout ailleurs qu'aux pays où ils sont en usage. Dans ce sens la cuisine moderne ne l'emporte donc pas non plus sur celle des anciens, qui, si l'on en juge par l'importance qu'ils y attachaient, savouraient avec délices les plaisirs de la table. Ils ne nous paraissent pas non plus avoir été inférieurs à la cuisine de nos jours, si par supériorité on entend la magnificence du service et le luxe des condimens. Nos cuisiniers sont bien les plus adroits empoisonneurs qu'il y ait sans doute, mais en est-on venu de nos jours en France au point qu'une reine puisse *sabler* d'un trait le prix de la rançon d'un roi, et que, répondant à cette provocation effrénée par une prodigalité non moins exagérée, son illustre amant ose accorder à l'un de ses cuisiniers une ville en don pour récompenser la façon d'un bon plat? Voit-on encore un empereur assembler le sénat pour décréter la sauce d'un turbot? cite-t-on à présent des cui-

siniers appointés de vingt mille francs par an, ainsi que le docteur Bernard assure qu'il en existait plusieurs à Rome? En connaît-on dont le talent aille jusqu'à imiter des poissons qu'on ne pouvait avoir, en donnant à d'autres poissons la forme et la saveur de ceux que le climat ou la saison refusaient à la sensualité. Le génie en ce genre était tellement créateur, comme le dit Pétrone en racontant les exploits du cuisinier de Néron, (désigné sous le nom de Trimalcion) que cet *artiste* composait avec de la chair de poisson des simulacres de poulardes et de tourterelles, qui avaient en effet le goût des oiseaux qu'ils représentaient. (1)

(1) On a reproduit en France ce petit prodige pour tranquilliser la conscience des roi sans priver leur gourmandise; le jour du Vendredi-Saint on leur servait des légumes déguisés en forme de poissons de différens genres, et on cherchait par une pieuse fraude à donner à ces suppléans le goût et la consistance des poissons dont ils tenaient lieu.

L'hôte du Rocher de Cancalle a retrouvé, il est vrai, le secret d'Apicius pour conserver des huîtres fraîches, et il pourrait aussi en envoyer à un nouveau Trajan de délicieuses, malgré l'ardeur de la saison qui nous consume; on vante avec raison la table d'un grand prince, et cette magnificence hospitalière est son moindre mérite; mais il y a aussi loin des huîtres d'Étretat, conservées par Balaine, à celles du lac Lucrin envoyées de Rome chez les Parthes par Apicius, qu'il y a loin encore des dîners délicats du Mécène français aux repas somptueux du salon de Lucullus, aux fastueuses orgies dont l'atrabilaire Sénèque nous a tracé le tableau : *Mollibus lenibus que fomentis totum laccessitur corpus, et ne nares interim cessent, odoribus variis inficitur locus ipse, in quo luxuriæ parentatur.* Eh! peut-on comparer nos modestes banquets à ces fêtes populaires où une foule de plus de cent mille cliens recevaient la *sportula* de leur patron! Si l'on vante, au reste, la cuisine française, n'oublions point

qu'elle doit aux Romains la réputation dont elle jouit. Dépositaires des arts de leurs ancêtres, les Italiens ont conservé celui-ci par une tradition fidelle; ce sont eux qui les premiers l'ont transporté en France, où il s'est naturalisé au point que ses progrès feraient douter à présent qu'il ne soit pas originaire du pays où il s'est si bien acclimaté. C'est surtout sous le règne de Henri II que Paris fut inondé de ces *savans* nouveaux qui grossissaient le cortège de Catherine de Médicis, et dont les édits de nos rois tentèrent en vain de réprimer les excès. « J'ai vu, dit Mon-
« tagne avec sa mâle ingénuité, un
« de ces artistes qui avait servi le car-
« dinal Caraffe; il me fit un discours
« de cette *science de gueule* avec une
« gravité et une contenance magis-
« trale comme s'il eût parlé de quelque
« grand point de théologie; il me dé-
« chiffra les différences d'appétit... la
« police des sauces... et tout cela en-
« flé de riches et magnifiques paroles,
« et de celles-là même qu'on emploie
« à traiter du gouvernement d'un em-
« pire. »

Si l'on en croit les doctes, la France, loin de dégénérer, a surpassé ses modèles en ce genre (ce qu'on ne pourrait pas également lui accorder pour toutes les autres sciences); mais il lui reste un pas à faire, et c'est alors seulement qu'elle pourra se flatter de l'emporter non-seulement sur l'antiquité, mais encore sur tous ses contemporains; ce pas, c'est l'art d'approprier les alimens aux saisons, et par conséquent aux climats, qui sont aussi opposés qu'elles diffèrent entre elles. N'est-il pas ridicule en effet de voir nos cuisiniers, si érudits d'ailleurs, s'obstiner à servir, en été comme en hiver, un potage bouillant, une côtelette brûlante, sans égard pour les divers goûts variant avec les diverses saisons. Nous ne voulons pas qu'un maître-d'hôtel consulte chaque matin le thermomètre de Chevallier pour régler la carte de son dîner, ni transformer l'atelier de Comus en fourneau de chimie, quoique pourtant la connaissance de cette science pût prévenir beaucoup de *quiproquo* funestes à la

santé ou au goût, mais nous desirerions que l'assaisonnement des mets fût toujours en raison de la température dominante et des indications hygiéniques que la saison présente : (1) ainsi je remplacerais par une salade de chicorée sauvage, à la fois tonique

(1) Si l'on veut avoir sur les repas des anciens, et en général sur la littérature gourmande, des renseignemens précis, et consulter des autorités graves, on peut lire la description du *Festin de Trimalcion*, par Pétrone; les *Propos de Table*, de Plutarque; Jul. Cæsar Bullengerus, *de Conviviis;* guidonis Panciroli titulum de *Cibi capiendi modo veteribus usitato;* Bapt. Platinæ Cremonensis, *de honesta Voluptate et Valetudine*, ouvrage contenant l'art de préparer les mets d'une manière agréable et utile à la santé; le petit ouvrage de Cornaro, *des Avantages de la Vie sobre*, trad. par Lessius; le *Traité des Festins*, de Muret; le mémoire sur le *Digesteur de Papin;* l'*Essai sur les Alimens*, par l'aimable docteur Lorry, qui, dit-on, prêchait si bien d'exemple; et récemment l'*Almanach des Gourmands* et *le Cuisinier impérial.*

et apéritive, la soupe, nourriture indigeste, surtout en été, que tous les gastrologues ont proscrite comme un mets de dupe, et que les médecins doivent également défendre, parce que sa chaleur excessive et sa longue macération dilatent l'estomac et le privent de son ressort. A ce début stimulant succéderaient ou plutôt s'uniraient des viandes froides entourées de gélatine et aromatisées; car rien ne s'allie mieux pour le goût et la santé que les viandes, les aromates et les végétaux; c'est le régime favori des Musulmanes, qui, voulant tromper l'ennui d'une perpétuelle inaction, et acquérir les volumineux contours qui chez ce peuple ont usurpé une réputation de beauté, passent les journées tour à tour à se baigner et à se gorger de dattes, de figues, de pignons, de pistaches, de gelées de fruits, d'amandes douces, de cacao, et de gélatines composées de viandes de jeunes animaux. Elles remplissent les entr'actes en buvant tour à tour une infusion très-légère et chaude de café vert

et des sorbets glacés : c'est à ce régime étrange, dont la plus molle insouciance et des bains de vapeurs délicieux secondent encore l'effet, qu'elles doivent les amples dimensions si prisées par leurs superbes époux. (1) Avec les mets que nous venons d'indiquer, et le pain de seigle substitué au pain de froment, le raifort frais et rapé remplacerait la moutarde, mieux appropriée à l'hiver, et saupoudrerait de tendres perdreaux rôtis dans le pampre naissant, ou ajouterait au piquant d'un salmi de cailles acidulé par le viu ; des cœurs de laitue, mollement reposés sur un lit de pourpier et de concombres, assaisonnés de cresson, d'estragon, de sarriette, de tomates et de cerfeuil, ranimeraient

(1) Consultez, sur l'art d'augmenter ou de diminuer l'embonpoint, *l'Ami des Femmes*, 1 vol. in-8°, avec fig., seconde édition, 7 fr. 20 cent., et 9 fr. franc de port. A Paris, chez l'auteur, rédacteur général de la Gazette de Santé, rue des Saints-Pères, n°. 5 ; et chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

l'appétit sans trop l'irriter; on finirait par couvrir la table de couronnes de fleurs et de pyramides de fruits, dont les couleurs et les parfums réunis contenteraient à la fois tous les sens, et inviteraient par les yeux et l'odorat à satisfaire le palais; le lait, sous toutes les formes, offrirait sa liqueur nourrissante et balsamique, ou une crême appétissante, ou un beurre délicieux et frais; on proscrirait le café et toutes les liqueurs spiritueuses pendant ces jours où l'on respire une atmosphère enflammée; mais un vin pur et généreux, versé d'une main plus libérale, répandrait à la ronde la joie et la santé dans l'ame des convives, en rappelant au centre la chaleur occupant les extrémités; quatre heures après le repas on ranimerait encore l'énergie de l'estomac, et l'on ajouterait à la facilité de ses fonctions par l'usage modéré de glaces offrant le goût des fruits étrangers et le parfum des aromates les plus suaves; le soir, quand le soleil aurait quitté l'horizon rafraîchi par la pluie ou par une brise

légère, on irait respirer l'air embaumé des jardins publics embellis par les Grâces, ou visiter quelque ami malheureux, consoler une famille indigente, puis, le cœur content, la conscience calme et la tête fraîche, on se confierait avec délices aux doux mensonges du sommeil. Croit-on que cette manière de vivre ne valût pas bien les quatre services bien méthodiques de nos dîners d'étiquette commençant à l'heure des soupers d'autrefois, nos thés anti-digestifs, nos tristes reversis, nos bouillottes ruineuses et nos bals nocturnes? Nous avons tourné en ridicule les mœurs de nos aïeux, et nous expions nos mépris par la perte de notre santé.

Ætas parentum pejor avis tulit,
Nos nequiores, mox daturos
Progeniem vitiosiorem.

M. S. U.

P. S. Nous indiquerons ainsi successivement la carte des repas appropriés aux saisons.

COURS GASTRONOMIQUE.

NEUVIÈME DINER.

DURFORT.

Voilà, messieurs, la neuvième fois que vous vous réunissez pour vous instruire en mangeant, ou mieux pour manger en vous instruisant, et vous n'avez pas encore abordé la question par laquelle il me semble que vous auriez dû commencer: *Qu'est-ce que la faim?*

MANANT-VIARRE.

Il est vrai qu'un petit mot de physiologie gourmande ne serait pas déplacé.

ARISTOPHILE.

La faim, messieurs, est un besoin impérieux de réparer les forces de nos organes affaiblis par l'action de la vie; elle est proportionnelle à l'état du corps: dans la jeunesse

elle est plus vive, plus forte, plus pressante, parce que la puissance conservatrice est dans sa plus grande énergie. Dans les pays chauds, la faculté destructive ayant beaucoup d'activité, les hommes mangent proportionnellement beaucoup moins que dans les climats froids, et les corps robustes ont un plus grand besoin de se réparer que les corps faibles.

DUFORT.

Je ne sais pas si j'admettrai votre définition de la faim, qui convient mieux, je crois, au besoin de sommeil.

ORIGÉNIUS.

C'est que le repos a souvent le même but que l'appétit; aussi dit-on *qui dort dîne*.

MARANTVILLE.

Ma foi, le sommeil est un triste cuisinier; car lorsqu'on dort de fatigue c'est la faim qui nous réveille.

SAINT-CHARLES.

Je croyais, messieurs, que la *faim* était toujours une maladie, et que le besoin modéré de manger s'appelait *appétit*.

ARISTOPHILE.

On aurait dû, je pense, admettre cette distinction : cependant la faim peut être fréquente sans être importune et douloureuse. M. de Thou (1) dit que M. de Samblançay, archevêque de Bourges, son parent, mangeait sans interruption ; qu'on lui servait régulièrement six repas par jour, et qu'il en sortait sans être rassasié : le prélat regardait cet assujétissement comme un plaisir, non comme une maladie.

OXIGÉNIUS.

Effet de l'humilité chrétienne !... Vous nous avez fait entendre, monsieur, que les climats influaient sur l'appétit : je le crois ; on mange plus au Nord qu'au Midi. L'impression du froid sur la peau, en augmentant sympathiquement l'action de l'estomac, lui donne une énergie quelquefois excessive, et qui peut aller jusqu'à produire une faim canine ; (2) tandis que la chaleur, en provoquant la transpiration, relâche les membranes, et leur ôte la force nécessaire pour opérer la digestion ; aussi je

(1) Hist., pag. 101, tom. 1.

(2) Voyez Plutarque, dans la vie de Brutus.

regarde le froid comme le père de la faim, et la chaleur comme mère de la soif.

MANANT-VILLE.

D'après ce principe il faudrait, selon vous, manger beaucoup en hiver, et beaucoup boire en été.

OXIGÈNIUS.

On ne doit pas tirer des conséquences aussi générales; tout dépend du degré de température et du genre des alimens. Celui qui boirait beaucoup d'eau pendant la canicule s'affaiblirait extrêmement, et se rendrait malade. Le voyageur, exposé aux ardeurs de l'été, mêle avec avantage les spiritueux à l'eau commune, qui, seule, ne stimule point assez les glandes muqueuses et salivaires.

DURFORT.

Puisqu'on a prononcé le mot générique *aliment*, vous nous direz peut-être, messieurs, quelle est la substance vraiment alimentaire; car je vois parmi les peuples des carnivores, des frugivores, des ichthyophages, et je voudrais savoir lequel se nourrit le mieux.

ARISTOPHILE.

Dans les trois règnes de la nature le minéral ne fournit que des assaisonnemens ou des remèdes; les deux autres seuls offrent des alimens: la nature les a prodigués dans ces deux règnes. L'herbe, qui nourrit tant d'animaux, se trouve partout, et résiste aux hivers; les grains de toute espèce se multiplient avec une abondance extrême. La variété des goûts des animaux est en harmonie avec celle des substances qui servent de nourriture sur terre ou dans les eaux; mais quelle que soit la diversité des alimens, l'action de nos organes en sépare toujours les mêmes principes nutritifs: aussi Hippocrate a dit: *Il n'y a qu'un aliment, mais il existe plusieurs espèces d'alimens.*

DUFORT.

Hippocrate vous met fort à votre aise, messieurs les gourmands; car si le choix des alimens est indifférent, vous avez grande raison de prendre les plus savoureux.

OXICÉNIUS.

Vous allez trop loin, monsieur, et je vois qu'avec vous il faut être précis. Oui, presque

tout dans la nature peut être aliment; l'air même porte quelquefois avec lui un principe très-nourrissant; j'en atteste la belle *santé*, la fraîcheur des bouchères, des charcutières de Paris; et je vous rappellerai le sage Démocrite qui vécut trois jours en respirant la vapeur d'un pain chaud. Je pourrais vous citer des hommes qui ont soutenu leur existence pendant quelque tems par des lavemens de bouillon, des bains de lait ou de vin. Forster, dans son voyage au Nord, assure que les matelots de son équipage, privés de toute nourriture, appaisèrent leur faim en se baignant. Mais tous ces faits font exception. Il n'est pas indifférent pour la santé de manger tout ce qui se présente; car il y a des poisons dans le règne animal comme dans le règne végétal : on peut dire cependant, en général, que la substance la plus nutritive des végétaux est la *féeule amylacée*, comme celle des animaux est la *gélatine*.

DUBOST.

Puisqu'en dernière analyse les naturalistes et les chimistes réduisent à deux les matières vraiment assimilatrices, pourquoi ne se nourrissent-ils pas uniquement de gélatine et de fécule? il me semble que ce serait rendre un

grand service que de concentrer sous un petit volume la nourriture essentielle à l'homme.

ARISTOPHILE.

On a essayé de composer dans ces principes une *poudre nutritive* pour les soldats et les marins; mais ils ont trouvé, avec raison, fort ridicule qu'on voulût renfermer une vingtaine de leurs repas dans une tabatière; et leur estomac, quoique suffisamment sustenté, n'en paraissait pas moins vide; parce qu'il manquait de lest: d'ailleurs la mastication était supprimée, et c'est une partie essentielle de la digestion; il faut donc que les dents s'exercent sur des alimens solides.

OXIGÉNIUS.

Mais il faut une sage mesure en tout; les alimens grossiers engourdissent les sensations et affaiblissent l'intelligence. Dans certains pays, où le peuple vit de châtaignes ou de blé sarazin, les hommes sont abrutis; (1) d'autres, qui ne se nourrissent que de lait, ont les goûts indolens. (2) Les nations les plus cruelles sont

(1) Cabanis, Physique de l'Homme, tom. 2, p. 147.
(2) *Ibid.*

celles qui sont essentiellement carnivores : comparez le pacifique Indien, vivant de fruits, avec le farouche Tartare, qui boit le sang du cheval, et mange sa chair palpitante.

SAINT-CHARLES.

Si l'Anglais est plus sombre et plus féroce que le Français, cela viendrait donc de ce qu'il mange une plus grande quantité de viande?

DUPORT.

Cela se pourrait.

OXIGÉNIUS.

Le régime végétal convient aux pays chauds, parce qu'il tempère l'ardeur du climat. Les brachmanes, les peuples des Canaries et du Brésil n'en ont pas d'autre, parce que la digestion des végétaux est accompagnée de moins d'irritation et de chaleur; mais vers les pôles le régime animal est celui qui convient.

MANANT-VILLE.

Laissons les extrêmes : nous vivons dans un climat tempéré; comment doit se composer notre nourriture?

ARISTOPHILE.

La physiologie nous fournit deux moyens de connaître la manière dont l'homme doit se nourrir; ces deux signes caractéristiques sont les dents et la grandeur du tube intestinal. Vous savez que parmi les animaux les carnivores n'ont que des dents incisives et canines; que les herbivores n'ont que des dents molaires, et que l'homme, animal omnivore, a huit incisives, deux canines et vingt molaires.

Dans le carnivore les organes extérieurs sont remplis de force; les organes intérieurs sont faibles : ils n'ont qu'un estomac, tandis que les ruminans en ont deux ou trois. On a trouvé quelques hommes qui ruminaient, (1) mais c'étaient des phénomènes extraordinaires.

Dans le bœuf les intestins ont cent quarante-huit pieds de long; ceux de l'homme font six fois la longueur de son corps; ils sont proportionnellement plus grands dans l'enfant que dans l'adulte, parce que ses besoins sont plus impérieux. Le tube digestif de la panthère n'a

(1) Conrad Peyer, dans sa *Merycologia, sive de Ruminantibus.*

que cinq pieds, et celui du requin douze à quinze pouces au plus; vous voyez que tout est relatif aux mœurs des animaux.

En comparant ces différentes observations il est aisé de voir que l'homme, dans un climat tempéré, doit composer sa nourriture d'un tiers de substances animales et de deux tiers de végétaux, mais qu'il peut faire varier ces proportions en raison de l'âge et des saisons.

OXIGÉNIUS.

Voilà, messieurs, la gastronomie déjà justifiée par la physiologie; elle le sera mieux encore quand nous lui appliquerons les principes de la chimie, car sans elle notre cours ne serait pas complet.

MANANT-VILLE.

Il me semble en effet que ces messieurs ont très-bien prouvé qu'il fallait choisir, varier, mélanger ses mets, et que la santé, comme le plaisir, résultait d'une heureuse association de substances tout à la fois nutritives et savoureuses. La seule observation de l'influence des saisons suffirait pour faire de la cuisine un art difficile et important.

SAINT-CHARLES.

Mais ces messieurs nous ont cité en courant la *fécule* et la *gélatine* comme substances essentiellement assimilatrices, et ils ne nous ont pas dit dans quelles proportions ces matières se trouvaient dans nos alimens. Je connais la gélatine; je sais que M. Amand Seguin la conseille comme un parfait fébrifuge; que M. Cadet-de-Vaux la retire des os pour en faire un excellent bouillon; qu'elle fait la base de nos bonnes gelées de volaille ou de veau; mais je ne sais si par fécule amylacée on entend toutes les farines.

OXIGÉNIUS.

La fécule amylacée se trouve non-seulement dans toutes les céréales, froment, orge, seigle, avoine, maïs, riz, millet, mais encore dans les racines tubéreuses, telles que la pomme de terre, la patate, le manioc, etc. Les plus aisées à digérer sont celles qui contiennent le gluten, principe fermentescible, sans lequel le pain ne serait qu'une lourde galette, un azime sans saveur.

MANANT-VILLE.

Ainsi, monsieur, vous regardez la fermentation des farines comme utile à la santé?

DURFORT.

Linguet a prétendu que le levain était un poison.

OXIGÉNIUS.

Il n'est pas de paradoxe qu'on ne puisse soutenir avec de l'esprit; l'assertion de Linguet n'effraya que les ignorans. On a dit du pain ce que Fontenelle a dit du café : *Si c'est un poison, c'est du moins un poison lent;* cependant cette question excita de grandes discussions. Les Gaulois, comme l'assure Pline, se servaient pour ferment de levure de bière, comme on s'en sert encore maintenant; cet usage fut abandonné jusqu'au seizième siècle : on voulut le faire revivre, mais les médecins s'élevèrent contre les boulangers; et après de longs débats à la Faculté de Médecine, la levure fut proscrite par un arrêt du Conseil (1669). Cet arrêt était si absurde qu'il fut révoqué l'année suivante.

DURFORT.

On peut, messieurs, d'après ce que vous avez dit, évaluer les proportions relatives de matières animales ou végétales qui doivent servir d'alimens journaliers à l'homme habi-

tant les zônes tempérées; mais quel est, selon vous, la quantité absolue de nourriture que doit prendre un homme adulte et sobre?

MANANT-VILLE.

Je crains que la décision de ces messieurs ne fasse un peu la satire de nos dîners gastronomiques.

ARISTOPHILE.

Point du tout. La quantité de pourriture nécessaire à un homme est relative à son âge, à son tempérament, à ses habitudes. On a cherché un terme moyen, et Sanctorius, professeur de médecine à Padoue, qui vécut plusieurs années dans une balance pour peser ses repas et ses digestions, estimé qu'un homme sain, robuste et sobre, peut entretenir sa santé en prenant huit livres de nourriture par jour: dans ce poids il comprend la boisson pour quatre livres ou deux pintes; restent quatre livres qui se divisent en trois environ de substances végétales et une de matières animales: mais ce calcul ne doit point être pris à la rigueur; il est des hommes qui, comme l'abbé de Voisenon, ne tiennent que *chopine;* il en est qui tiennent le double de la mesure de Sanctorius.

*

MANANT-VILLE.

Je conçois que l'exercice, le travail, modifiant l'appétit, changent aussi la capacité réelle de l'estomac.

OXIGÉNIUS.

Et les assaisonnemens que vous ne comptez pas : avec ces stimulans nous savons créer, quand nous le voulons, un appétit qui n'est pas aussi factice qu'on veut bien le croire.

DURFORT.

Concluons, messieurs, qu'il n'est point de règles positives; que la gastronomie peut être un art difficile, mais qu'il est plus difficile encore de se tenir dans les bornes que prescrit la nature lorsqu'on veut user des ressources de l'art pour satisfaire ses goûts et varier ses plaisirs.

ENTREMETS.

NAIVETÉ.

Un économe de maison
Avait admis à son service
Un beau, grand et jeune garçon,
Mais sans allure, et tout novice,
En propre terme un vrai Jocrisse,
Ce dont bien il se repentait,
Car chaque jour il commettait
Quelques nouvelles balourdises,
Et réparait par des sottises
Toutes les fautes qu'il faisait;
Mais en revanche il amusait
Par sa naïve répartie.
Son maître, vigilant, actif,
Tonnait contre son inertie,
Ne voulant pas qu'il fût oisif,

Un jour notre homme, faisant mine
D'avoir besoin à la cuisine,
Entre, et le voit tenant en main
Un assez gros morceau de pain;
Il s'avance vers lui, s'emporte,
Et l'apostrophe de la sorte:
— Vilain goinfre, maudit sujet,
Tu manges à l'heure qu'il est!
Eh! que ne vas-tu plutôt paître!
Tu n'as pas bien dîné peut-être?
Répondras-tu donc, franc butor?
— Monsieur, calmez votre colère;
De me gronder vous avez tort;
Car vraiment si je mange encor
C'est pour n'être pas sans rien faire.

M. Ponsardin-Simon, *abonné de Reims.*

DESSERT.

LES DEUX DANSEURS DE CORDE,

POT-POURRI.

AIR : Muse des jeux et des accords champêtres,
ou : Contentons-nous d'une simple bouteille.

Toi qui chantas sur les rives du Xanthe
Le grand courroux du fier vainqueur d'Hector,
Viens préluder sur ta lyre savante ;
Vers l'Hélicon prends un nouvel essor ;
Il faut, Homère, et ton luth et ton style
Pour célébrer la gloire et les dangers
De deux rivaux aussi braves qu'Achille,
Et dont les pieds sont encor plus légers.

AIR : Monsieur de Catinat.

Muse, redis-moi donc quelle ardeur de combats
De ces fameux rivaux excita les débats :
Pourquoi faut-il ici retracer leurs fureurs !
Tant de fiel entre-t-il dans l'âme des danseurs ! (1)

(1) MM. *Rabel* et *Forioso* ont été en rivalité de talens jusqu'au jour où ce dernier a succombé dans un assaut au théâtre Montansier. *(Notes des éditeurs.)*

AIR : Du haut en bas.

Du haut en bas
Ces messieurs se traitent l'un l'autre;
Du haut en bas
Voilà le point de leurs débats:
Chacun d'eux fait le bon apôtre;
Chacun voudrait voir tomber l'autre
Du haut en bas.

Air du vaudeville du ballet des Pierrots.

Qui des deux a le plus de grace?
Qui des deux est le plus léger?
Qui des deux a le plus d'audace?
Voilà ce qu'il nous faut juger.
Moi je me récuse, et pour cause,
Car aux yeux du sage il est clair
Qu'en prononçant dans cette cause
On fait un jugement en l'air.

AIR : Aux soins que je prends de ma gloire. *(Des Chevilles.)*

Déjà brille le jour auguste
Où, charmant nos regards surpris,
Des mains d'un public toujours juste
Le vainqueur recevra le prix;

Mais par de plaisans subterfuges
Ces messieurs se font défrayer:
Au Palais nous payons nos juges,
Au théâtre on les fait payer.

AIR : Du lendemain.

Chaque danseur s'élance;
Rien ne peut le retenir:
La victoire balance;
Qui des deux va l'obtenir.
Enfin pour l'un elle penche;
Mais l'autre annonce soudain
Qu'il veut prendre sa revanche
Le lendemain. (1)

AIR : L'Amour ainsi qu'la Nature
N'connaît pas ces distanc's-là.

Sur une corde tendue
Il franchira l'étendue
Que forme le grand canal
Qui conduit au pont Royal.
— Quoi! du pont de la Concorde
Au pont Royal il ira!
— Sachez qu'un danseur de corde
N'connaît pas ces distanc's-là!

(1) M. *Forioso*, afin de réhabiliter sa réputation, avait promis d'aller, le jour de Saint-Napoléon, depuis le pont de la Concorde jusqu'au pont Royal sur une corde tendue à cet effet par *des moyens ingénieux*. *(Note des Editeurs.)*

AIR : Décacheter sur ma porte. *(De Sauteuil et Dominique.)*

En vain la foule s'empresse,
En vain chacun fend la presse,
Notre homme ne vient pas.
Spectateurs, danseurs perdent leurs pas,
Et la corde étant trop lâche,
Il fallut donner relâche.

AIR : Il a voulu, il n'a pas pu.

Il a voulu,
Il n'a pas pu
Traverser la rivière;
Dans cet assaut
Il fit un saut,
Mais un saut en arrière.

AIR : Je ne veux la mort de personne.

Mais à quoi bon ces vains débats?
La paix, qui fait fuir la discorde,
Doit, pour finir tous les combats,
Rapprocher nos danseurs de corde.

L'un est fort, l'autre est gracieux;
Et, sans leur donner de couronne,
Moi je les applaudis tous deux:
Je ne veux la mort de personne.

M. MORRAU.

LES MELONS.

AIR: Chantez, dansez, amusez-vous.

O mes amis, en ce moment
Que l'on m'entoure, et qu'on se taise;
Je vous propose ici gaîment
Une antique et sublime thèse:
Faut-il aimer tous les *melons*,
Soit qu'ils soient ronds, soit qu'ils soient longs?

Si quelquefois le *melon* rond
Dans la bouche en sucre s'évade,
Il a par fois du potiron
Et le teint pâle et le goût fade...
Faut-il aimer tous les *melons*,
Soit qu'ils soient ronds, soit qu'ils soient longs?

Si quelquefois le *melon* long
D'un vrai nectar donne une pinte,
Quelquefois son masque félon
Recèle un cœur de coloquinte:
Faut-il aimer tous les *melons*,
Soit qu'ils soient ronds, soit qu'ils soient longs?

J'ai vu d'énormes *cantaloux*,
De leurs serres cassant les vitres,
Affecter un dédain jaloux
Pour ceux qui n'avaient pas leurs titres.
Faut-il aimer tous les *melons*,
Soit qu'ils soient ronds, soit qu'ils soient longs?

O mes amis, que vous tardez
A m'ouvrir un avis solide!
Je vous crois tous intimidés:
En ce cas-là moi je décide
Qu'il faut aimer les bons *melons*,
Soit qu'ils soient ronds, soit qu'ils soient longs.

M. DE PIIS.

L'ERREUR.

AIR : Avec vous sous le même toit.

Inspiré par son jus divin,
A Bacchus consacrant mes veilles,
A table en célébrant le vin
Souvent je crois faire merveilles:
Aujourd'hui, craignant un malheur,
Sur votre indulgence je compte;
Mais si vous blâmez mon *erreur*,
Songez bien qu'*erreur* n'est pas compte.

La *vérité* presque toujours
Nous fatigue et nous contrarie;
L'aimable *erreur* charme le cours
Du petit trajet de la vie:
Quand je goûte un bonheur complet
Que m'importe si je m'abuse;
La *vérité* qui me déplaît
Ne vaut pas l'*erreur* qui m'amuse.

Que je plains l'*erreur* d'un amant
Qui, loin de sa jeune maîtresse
S'abandonnant à son tourment,
Passe les nuits dans la tristesse!

Pour moi, si je peux m'endormir
En rêvant à l'objet que j'aime,
L'*erreur* qui m'offre le plaisir
Vaut quelquefois le plaisir même.

Narguant tout haut le froid censeur
Et sa triste philosophie,
Je marche d'*erreur* en *erreur*
Sur les traces de la Folie;
Et... telle est ma légèreté,
Que j'échangerais, chers confrères,..
Tous les dons de la *vérité*
Pour les promesses des *chimères*.

Quoique l'on m'ait fait bien des tours,
A l'amitié je suis fidèle:
Je crois mes amis sans détours;
Je crois à l'amour de ma belle;
Je crois que sans moi la grandeur
Ne lui ferait aucune envie:
Si tout cela n'est qu'une *erreur*,
Qu'elle dure toute ma vie.

M. Brazier.

LE TONNERRE ET LES PUCES,

OU

RÉPONSE A CETTE QUESTION:

Pourquoi tant de tonnerre et de puces en été?

AIR: Jupiter un jour en fureur.

L'Hiver vit naître Cupidon;
L'Hymen, son frère, vint ensuite;
Et chacun d'eux veut qu'on profite
Des longues nuits de la saison.
Les nymphes alors pour leur plaire
Font maint ingénieux récit;
Mais près des belles la nuit
S'amuse-t-on à l'esprit
Lorsque l'on peut mieux faire? (*Bis.*)

Bientôt les coursiers du Soleil
Chez Thétis sont lents à se rendre,
Et la Nuit qui se fait attendre
A peine suffit au sommeil.

L'Amour, suivi de l'Hyménée,
D'un vol aussi prompt que l'éclair
Va supplier Jupiter
De faire durer l'hiver
Au moins toute l'année.

« En été dès l'aube du jour
« On court, on travaille, on s'agite;
« On rentre tard, on s'endort vite;
« Rien pour l'Hymen, rien pour l'Amour.
« C'est en été qu'on fait la guerre,
« Et que mille chemins divers
« Conduisent l'homme aux enfers.
« Grand Dieu, rends-nous les hivers
« Pour repeupler la terre. »

Jupiter alors de l'été
Leur peignit tous les avantages;
Ces verts gazons, ces frais bocages,
Asiles de la volupté;
Et ces danses sous la coudrette
Où, sur le déclin des beaux jours,
Les bergères n'ont d'atours
Que de simples jupons courts
Et point de collerette.

L'espiègle Cupidon sourit;
Mais des bosquets l'Hymen s'alarme:
Pour lui l'alcove a plus de charme.
Jupiter le calme, et lui dit:
L'été plus d'une nuit heureuse
T'y fera goûter sa douceur;
Mon *tonnerre* avec fureur
Réveillera mon dormeur,
Les *puces* la dormeuse.

M. Ph. de la Madelaine.

LE COCHE,

CHANSON.

Air: Rendez-moi mon écuelle de bois.

Un butor sans trop se déranger
Arrive à la fortune;
Un savant prend un ballon léger
Pour aller vers la lune:
Pour arriver au double mont,
En chemin si rien ne l'accroche,
Au lieu d'un élégant phaéton
Ma muse prend le *coche*.

Abandonnons aux heureux du jour
Le superbe équipage;
Le *coche*, bien solide et bien lourd,
A plus d'un avantage:
Ne voyons-nous pas le Hasard,
Qui fait souvent maint anicroche,
Promener les Ennuis dans un char
Et les Ris dans un *coche*?

Le *coche* nous amène à Paris
Des agnès, des nourrices,
Des Manseaux, des Normands dégourdis
Et des Gascons novices:
Attend-on d'un pays lointain
Une future sans reproche;
Pour l'avoir de la première main
Il faut la prendre au *coche*.

Pour faire un voyage de long cours
Monsieur Riflard s'absente;
Près de sa dame au bout de deux jours
Un galant se présente:
L'épouse, malgré son serment,
Sent déjà son honneur qui cloche;
Il est clair que l'époux et l'amant
N'ont pas manqué le *coche*.

D'Auxerre le *coche*, l'an passé,
Marchait comme une souche;
Mais voyant son char embarrassé
Le cocher prend la mouche:
Il jure, il frappe à l'infini
Son cheval plus dur qu'une roche,
Et nous serions encore à Joigny
Sans la mouche du *coche*.

Pour aller dans le sombre manoir
Voir Pluton face à face,
S'il faut dans un *coche* peint en noir
Prendre un jour notre place,
Sans redouter le trait fatal
Que toujours le Destin décoche,
Je crois que nous ne ferions pas mal
D'attendre ici le *coche*.

M. Antignac.

L'EAU VA TOUJOURS A LA RIVIÈRE.

AIR: J'étais bon chasseur autrefois.

Amis, il est un fait certain
Que ne doit ignorer personne,
La Moselle s'unit au Rhin,
Et la Dordogne à la Garonne;

L'Oise dans la Seine se rend ;
Le Rhône se joint à l'Isère,
Et, bien ou mal, voilà comment
L'eau va toujours à la rivière.

Armateur, jadis porteur d'eau,
Mondor, qui se nommait Antoine,
Equipe maint et maint vaisseau ;
L'Océan est son patrimoine.
Humble autrefois, fier aujourd'hui,
Au Pactole il se désaltère,
Et les faveurs pleuvent sur lui :
L'eau va toujours à la rivière.

L'ami Vigier tous les matins
Chez lui voit accourir la foule,
Et tant qu'il coulera des bains
Nous ne craignons pas qu'il se coule.
Vigier roule et nage dans l'or ;
Sa fortune est liquide et claire,
Et chaque été la double encor...
L'eau va toujours à la rivière.

Un hydropique, las des maux
Dont gémit l'humaine nature,
Un beau matin va dans les eaux
Chercher un terme à son enflure.

Fijéac le voit : Ah, cadédis !
Dit-il en sautant en arrière,
Il est défunt... *de profundis.*
L'eau va toujours à la rivière.

Un Jean-Baptiste, vigneron,
Ayant adopté pour système
D'imiter en tout son patron,
Honorait son vin du baptême.
Un jour la Seine débordant
Vient inonder sa cave entière :
Il devait prévoir l'accident ;
L'eau va toujours à la rivière.

Je voulais boire ce matin
A la source de l'Hippocrène ;
Vous m'avez coupé le chemin,
Et je reviens tout hors d'haleine.
Chaque mois vous m'opposerez
Cette insurmontable barrière :
Plus vous buvez, plus vous boirez...
L'eau va toujours à la rivière.

M. Désaugiers.

LE VIEILLARD.

Air des Trembleurs.

Quand on a la soixantaine
Le cœur est dans la bedaine,
Et sitôt qu'elle est bien pleine
On n'a rien à desirer:
D'amour le poison aimable
Cesse d'être redoutable,
Et c'est seulement à table
Que l'on peut nous enivrer.

Vénus, en bonne déesse,
Favorisa ma jeunesse,
Et j'en garderai sans cesse
Le plus tendre souvenir.
Peut-être même qu'encore
Mon cœur en secret l'adore;
Mais où trouver une Aurore
Qui voulût me rajeunir?

Bacchus en aura la gloire:
Je veux à force de boire
Effacer de ma mémoire
Le tort que m'ont fait les ans.
Oui, tandis que l'on me donne
De ce doux jus de l'automne,
Sur mon front qui se bourgeonne
Je sens naître le printems.

Versez donc, mains complaisantes;
Arrosez ces fleurs naissantes
Qui de leurs couleurs brillantes
Commencent à m'embellir.
Qu'ici Bacchus seul préside;
Chassons-en le dieu de Gnide,
Qui de son souffle perfide
Saurait bientôt les flétrir.

M. A. J., *abonné.*

CHANSON SUR LES MOTS DONNÉS:

GRÉGOIRE ET LA St-MICHEL.

AIR : Mon père était pot.

Chantons le patron des buveurs,
Chantons le bon *Grégoire;*
Qui mieux que lui sut de nos cœurs
Eloigner le déboire?
Ce joyeux humain,
Le verre à la main,
S'est acquis de la gloire:
Amis, ses exploits
Valent bien, je crois,
Qu'on boive à sa mémoire.

Grégoire de la *Saint-Michel*
Redoutait les approches,
Craignant qu'un Lazare cruel
Ne vînt vider ses poches.

Un buveur grivois
Prétend qu'une fois,
Sentant ce jour critique,
Grégoire long-tems
Habita les flancs
D'une large barique.

Plus hardi que notre patron,
Sans avoir son mérite,
Je bois et brave sans façon
Saint-Michel et sa suite.
Quand maint créancier
Envoie un huissier
Se morfondre à ma porte,
Je lui dis gaîment:
« Je n'ai point d'argent;
« Jamais buveur n'en porte. »

Buvons sans nous inquiéter
D'un créancier avide;
C'est beaucoup pour lui d'hériter
D'un mauvais tonneau vide.
Faisons peu de cas
Des visages plats
Que *Saint-Michel* attroupe:
Un bon gros buveur
Ne peut avoir peur
D'une aussi maigre troupe.

Buvons pour noyer le chagrin,
Buvons pour nous distraire;
Buvons, et que toujours le vin
Mousse dans la fougère :
Buvons à *Pavard*,
Buvons à *Favart*;
N'oublions pas *Grégoire*;
Et quand nous mourrons,
Amis, nous irons
Boire... dans l'onde noire.

M. Lebon, *abonné de Dieppe.*

Les mots donnés pour le mois d'octobre sont : *l'Automne*, *le Demi-Jour*, *les Vendanges*, dont la gravure ornera ce Cahier.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Gâteaux zébrés.

On mange à Langres, au Fay-Billot, et dans plusieurs petites villes de la Bourgogne, d'excellens gâteaux ou biscuits qui, lorsqu'on les coupe dans leur épaisseur, présentent des zônes ou couches rubanées fort agréables à l'œil et au goût. Voici la manière de préparer ces gâteaux bourguignons:

On prend huit œufs, on les casse dans une terrine, on y jette une demi-livre de sucre en

poudre et autant de farine; on y ajoute un peu d'eau de fleurs d'orange, et on y mêle des amandes hachées menues: on fait du tout une pâte blanche, liquide, bien battue, et sans aucun pâton.

On graisse de beurre frais une tourtière qu'on pose sur des cendres chaudes; on étend dessus une couche légère de la pâte; on la couvre avec un four de campagne à tige, et modérément chargé de braise: au bout de quelques instans on lève le four de campagne, et l'on étend de nouvelle pâte sur la première couche, qui doit être levée de trois lignes environ, cuite et dorée. On continue ainsi de lever le four et de mettre de la pâte aussitôt que la dernière couche posée est cuite: un peu d'habitude rend ce travail familier. Les gâteaux ont ordinairement vingt à vingt-cinq couches; on glace la dernière avec un peu de sucre, ou l'on y répand de la nompareille. Cette espèce de biscuit, étant plus ferme et plus cuit que les autres, a l'avantage de se conserver long-tems. Quelques personnes ajoutent un peu de lait à la pâte pour la faire lever davantage; mais il suffit de la bien battre pour la rendre légère.

C. L. C.

Du Fourneau-Déjeûner, par AA. Cadet-de-Vaux.

(SECOND ARTICLE.)

Nous avons déjà parlé des avantages de cette jolie invention, dont nous avons constaté solennellement les heureux effets dans notre séance du 20 juillet dernier, et nous pourrions adresser à son estimable auteur, notre collègue et notre ami, présent à cette séance, le reproche de n'avoir pas cité cette épreuve décisive dans une brochure qu'il vient de publier à ce sujet, si nous ne pensions pas qu'il a craint, en prenant pour autorité les joyeux enfans d'Epicure, de donner un ton de gaîté frivole à une proposition dictée par l'humanité, et adressée aux êtres souffrans pour qui le tems est précieux. En effet, ce n'est pas seulement l'impatience du gastronome que M. Cadet-de-Vaux a voulu satisfaire en lui donnant les moyens de chauffer son déjeûner avec la carte de son dîner de la veille, c'est le malade, la nourrice, l'indigent et le voyageur qu'il a desiré soulager en leur offrant un appareil simple et commode qui économise le tems,

le combustible et l'argent. On reconnaît dans cette petite brochure l'excellent esprit philantropique qui a déjà dicté à l'auteur ses dissertations, aussi savantes qu'utiles, sur le bouillon d'os, le café, le blanchiment à la vapeur, la peinture au lait, la taille des arbres à fruit, la destruction des taupes, et tant d'autres travaux qui tendent tous au perfectionnement des usages domestiques. Nous recommandons à nos abonnés l'acquisition du *fourneau-déjeûner*, le plus expéditif des foyers: ils le trouveront chez M. Schuldres, habile chaudronnier, rue des Francs-Bourgeois, place Saint-Michel, n°. 7; ils le paieront 24 ou 36 fr., selon qu'ils le désireront en fer-blanc ou en doublé d'argent, et ils auront le plaisir de déjeûner chaudement et promptement en dépensant moins d'un centime par jour. D'après un calcul approximatif très-raisonnable on voit que si tous les ménages qui font chauffer leur déjeûner adoptaient le fourneau que nous annonçons, il y aurait au moins une diminution de 90,000 liv. dans la consommation du combustible de Paris.

Nota. On peut voir le modèle de ce fourneau au bureau de ce Journal.

VARIÉTÉS.

COUPLETS

A une jeune Fille qui se plaint de son ignorance.

Guzman ne connaît plus d'obstacles.
(Du Pied de Mouton.)

Pourquoi vouloir suivre les traces
Des graves enfans d'Apollon?
Une place à côté des Grâces
Vous sied mieux qu'au sacré vallon.
Trop de franchise vous abuse
Quand vous croyez ne rien savoir;
Vous avez la science infuse,
Car vous plaisez sans le vouloir.

Ces riens brillans, dont se compose
Toute la gloire d'un docteur,
Pour l'esprit sont bien peu de chose,
Et sont moins encor pour le cœur.

Pour éclairer un peu les autres
En vain on pense et l'on écrit;
Avec des yeux comme les vôtres
On a toujours assez d'esprit.

Si pourtant mon faible mérite
Près de vous m'a mis en faveur,
Par amitié je vous invite
A me choisir pour précepteur:
Le tendre zèle qui m'inspire
Au travail saura m'animer;
Heureux si, voulant vous instruire,
Je puis vous apprendre à m'aimer!

M. ANTIGNAC.

LE PROCUREUR ET LA PARTIE ADVERSE,

ÉPIGRAMME DIALOGUÉE.

PAUL disait à Grugeon de fort mauvaise humeur:
Tu perdras ton procès, va, maudit procureur,
Malgré tout le mal qu'il te cause!
En puisses-tu, jarni, mourir en enrageant!
- Cela, répond Grugeon, n'est pas très-affligeant:
Je sais que je perdrai ma cause,
Mais je gagnerai mon argent.

M. CAPELLE.

ÉLOGE DES BELLES,

STANCES.

Ne nous préférons point aux Belles;
Bien loin de l'emporter sur elles,
De tous côtés nous leur cédons;
Et si nous avons en partage
Quelque agrément, quelque avantage,
C'est d'elles que nous les tenons.

Nous leur devons la politesse,
Le bon goût, la délicatesse,
Les façons et les sentimens:
De leurs beaux yeux le doux langage
En un jour instruit davantage
Que tous les livres en dix ans.

Les soins déconcertent nos ames;
Nous nous rebutons : mais les dames
Suivent jusqu'au bout leur dessein;
Nul obstacle ne les arrête;
Et ce qu'elles ont dans la tête
Devient un arrêt du destin.

Une longue et pénible étude
Ne peut nous donner l'habitude
De leur agréable jargon ;
Ce sexe en esprit nous surpasse,
Et l'on compte sur le Parnasse
Neuf Muses contre un Apollon.

Moins vaines que nous, plus discrettes
Sur le fait de leurs amourettes,
On ne les voit point éclater :
Celle dont la raison s'oublie
N'ajoute point à la folie
Le sot orgueil de s'en vanter.

Dans les grands sujets de tristesse,
Quoi qu'on dise sur leur faiblesse,
Elles sont plus fortes que nous ;
Et tandis qu'un rien nous désole,
Souvent un moineau les console
De la perte de leur époux.

***.

IMITATION D'ANACRÉON.

Vers ce bosquet, jeune Corine,
Veux-tu guider mes pas tremblans?
Tu balances; je te devine,
C'est l'aspect de mes cheveux blancs

Qui t'inquiète et te chagrine;
Pour eux ne montre aucun dédain :
Le ciel a si bien fait les choses,
Qu'on voit toujours dans un jardin
Les lys mêlés avec les roses.

M. Brazier.

PROFESSION DE FOI D'UN ÉPICURIEN,

BOUTS-RIMÉS

sur l'air du vaudeville des Visitandines.

Croire,
rimer,
boire,
aimer,
folie;
voilà
la
vie.

Nota. On est libre de changer le sujet de ces bouts-rimés, de les transposer, et de faire le nombre de couplets que l'on jugera convenable.

C.

ANNONCE.

VOYAGES DE CYRUS, suivis d'un discours sur la Mythologie, par M. *Ramsay*, nouvelle édition, revue et augmentée de notes géographiques, historiques, mythologiques, etc., par *L. Ph. de la M****. Un volume in-12 de 456 pages. Prix, 2 fr. 50 cent. pour Paris, et 3 fr. 50 cent. franc de port. A Paris, chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

A l'exemple de l'immortel archevêque de Cambrai, M. de Ramsay imagina de faire voyager le fils de Cambyse comme son maître et son ami avait fait voyager le fils d'Ulysse; et voici de quelle manière le censeur Saurin, nommé par le gouvernement pour examiner, en 1727, le manuscrit des Voyages de Cyrus, motiva l'approbation : « Sous les agrémens de l'histoire « et de la fable ce livre renferme avec art « d'excellentes instructions de morale, de po-

« litique et de religion, propres à former l'es-
« prit et le cœur des jeunes gens; on y recon-
« naît partout l'habile disciple d'un grand
« maître (Fénélon). »

L'édition de cet ouvrage, imprimée à cette époque, manquait à la librairie, (c'est à dire en français seulement, car il a été réimprimé en anglais avec le texte à côté.) L'édition que nous annonçons est la seule en français, et M. Ph. de la M*** y a ajouté des notes qui seconderont parfaitement l'intelligence des jeunes gens, dans les mains desquels cet ouvrage doit être placé.

M. de Ramsay finit son ouvrage à la prise de Babylone, et au moment où Cyrus, rendant aux Juifs la liberté, leur permet d'aller relever les murs de Jérusalem, et de rétablir leur culte dans son ancienne splendeur. Il a paru convenable, pour satisfaire la curiosité, d'insérer, d'après Rollin, un petit article supplémentaire qui apprît au lecteur la façon dont Cyrus avait terminé sa brillante carrière. En ce qui concerne le style de l'auteur il a été respecté : on ne s'est permis quelques changemens que dans l'orthographe, qu'il a fallu rajeunir, et dans la ponctuation des phrases, afin de donner à la diction plus de jeu ou plus de clarté.

MODES.

De toutes les coiffures nouvelles, la plus généralement adoptée est un chapeau de paille blanche ou noire, sans bords, à forme haute et dessus plat comme un chapeau d'homme, sur le sommet duquel se nouent deux rubans cousus au niveau de chaque oreille, lesquels rubans ne passent point sous le menton. Les folettes blanches sont les plus communes; il y en a de boiteuses et de noires.

Sur le devant de la plupart des robes qui figuraient au bal de l'Hôtel-de-Ville on remarquait le tablier grec, ou remontant très-étroit du haut. Quelques robes de crêpe, fond amaranthe, lilas, lapis, avaient pour garniture des franges composées de petites fleurs, de lavande notamment.

Les robes de crêpe, comme celles de mousseline, se doublent.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de la Charade insérée dans le Cahier d'Août est Couvert;

Celui de l'Enigme est Table;

Celui du Logogriphe est Patissier, où l'on trouve *pâte, sire, pair, rets, Iris, pet, Paris, ris* et *tape.*

Les Abonnés qui ont deviné ces trois mots sont :

MM.

J. N., de Reims.
Le D., de Dieppe.
Le Roy, de la même ville.
Godry-Bénévent, de la même ville.
P. F., de Reims.
P. J. M. F., de Nantes.
De Pons, de Brioude.
P. F., de Roste.

MM.

*D****, de Dieuze, (*à qui nous recommandons d'affranchir dorénavant ses lettres.*)

P. P., de Paris.

L. D. F., canton de Lagny.

Dé Bonnéfoi, de Bayonne.

Prous, de Crevelt, auteur du Logogriphe dont nous parlons, et que l'on a par erreur signé *Crous*.

Voici quelques-unes des pièces qui sont parvenues à ce sujet:

AIR: *Aussitôt que la lumière.*

Sans offenser le mérite
D'un habile cuisinier,
Je préfère à sa marmite
Le four de mon *pâtissier*;
Et s'il arrive qu'à *table*
Il ne préside au dessert,
Un chagrin insurmontable
Me fait quitter mon *couvert*.

GENDRY-BÉNÉVENT.

Heureux celui dont la doctrine
Est d'aimer l'art du *pâtissier*,
D'avoir excellente cuisine,
Quelques amis, un bon cellier!

Mais plus heureux qui de Balaine
Sait disserter en homme expert,
Et qui peut sept fois, par semaine,
A sa *table* avoir son *couvert!*

D***, *abonné de Dieuze.*

CHARADE A MA BELLE.

AIR : *Mon père était pot.*

Votre sein, fait à mon premier, *(tout)*
Est *couvert*, dont j'enrage;
En m'écrivant de mon dernier *(le)*
Daignez donc faire usage.
Belle, voulez-vous,
Demain dix août,
A *table*, sous ma treille,
Manger mon entier *(tout-à)*
Que mon *pâtissier*
Assaisonne à merveille?

P. F., *abonné de Reims.*

Votre Journal, samedi, me plaît au par-delà.
A deviner charade... *et cétera*,
Souvent je passe mon quart-d'heure.
Par malheur j'ai la tête dure;
L'un de ces jours... encore, aussi content qu'un roi,
De l'article chéri je faisais la lecture:
J'étais... à *table*,... un *couvert* devant moi,
En face... un *pâtissier* partageant ma garbure;
Je ne pus deviner jamais,
Bien que je me donnasse au diable,
Que *pâtissier*, *couvert* et *table*
Etaient les mots que je cherchais.

De Bourmont, *abonné de Bayonne.*

ÉNIGME.

Avec mon nom baroque,
Faisant une équivoque,
Je passe en général
Pour un être immoral.
Si l'on me considère
Dans le règne animal
Ou dans le végétal,
Je suis ou primevère,
Ou l'un de ces oiseaux
D'espèce passagère
Tout à fait singulière;
Car avec mes jumeaux,
Sans emprunter l'emblême,
Je suis deux fois le même.

A. F. G.

LOGOGRIPHE.

Mes quatre pieds, lecteur, vous offrent bien et beau
Des coquettes la grande idole;
Ma tête à bas, je ne suis plus frivole:
Je fais valoir *Le Brun*, et *Malherbe* et *Rousseau*.

M. Guichard.

CHARADE.

Dans un membre de l'homme on trouve mon premier,
Au bas d'un autre membre on trouve mon dernier,
Et dans le même membre on trouve mon entier.

M. Lagandré, *abonné de Cluny.*

Fin du troisième trimestre de 1807.

TABLE

DES MATIÈRES

Contenues dans le troisième trimestre de 1807 (septième volume de ce Journal.)

LITTÉRATURE GOURMANDE.

Pages

Le Mois de Juillet. A Noé, patriarche des vignerons. 5

De la Cuisine des Anciens, (De quelques Usages gourmands.) 9

Cours gastronomique. (Septième dîner.) 30

Le Mois d'Août. A la belle Eve, dégustatrice des pommes. 93

Cours gastronomique. (Huitième dîner.) 117

Le Mois de Septembre. A Bacchus, conquérant de l'Inde. 183

Cours gastronomique. (Neuvième dîner.) 209

HYGIÈNE DE LA TABLE.

Page

Topographie bachique. Du vin de Bourgogne. 22

Du Melon. 197

De la Cuisine appropriée aux saisons. 297

CHANSONS ET COUPLETS.

Les Cerises, par M. de Piis. 47

Le Jugement dernier, par M. Mentelle. 49

La Fin du Jour, par M. Armand-Gouffé. 52

Il vaut mieux tard que jamais, par M. Brazier. 54

Il ne faut pas dire : Fontaine,
Je ne boirai pas de ton eau,
par M. Antignac. 57

L'Epingle, par M. Ph. de la Madelaine. 59

Le Soleil luit pour tout le Monde, par M. Armand-Gouffé. 61

La Sagesse, par M. Moreau. 65

Autant en emporte le vent, par M. Francis. 69

Faute d'un moine l'abbaye ne manque pas,
par M. Désaugiers. 72

Pages
Les Ruisseaux, par M. Talairat, abonné de Brioude. 74
Les Bains, par M. Simonin, abonné de Paris. 75
Aristenète aux joyeux Desservans du Rocher de Cancalle. 135
Pierre et Paul, par M. Laujon. 137
On ne perd rien pour attendre, par M. Antignac. 140
La Poule, par M. Armand-Gouffé. 142
N'y pensons pas, par M. Charles Sartrouville. 145
Arrive qui plante, par M. Brazier. 147
Les Gerbes, par M. Ledoux, abonné de Paris. 151
Les deux Danseurs de corde, par M. Moreau. 225
Les Melons, par M. de Piis. 229
L'Erreur, par M. Brazier. 231
Le Tonnerre et les Puces, *ou* Réponse à cette question : *Pourquoi tant de tonnerre et de puces en été?* par M. Ph. de la Madelaine. 233

Pages
Le Coche, par M. Antignac. 235
L'eau va toujours à la rivière, par M. Désaugiers. 237
Le Vieillard, par M. A. J. 240
Grégoire et la Saint-Michel, par M. Leroy, abonné de Dieppe. 242
Couplets à une jeune fille qui se plaint de son ignorance, par M. Antignac. 249

CORRESPONDANCE.

Aux Rédacteurs, par M. Lefort, relativement à madame Guichard. 42
Note des Rédacteurs. 46
Aux mêmes, par M. Van-Roos-Malen. 131
Note des Rédacteurs. 134

ANECDOTES ET CONTES EN VERS.

L'Arrêté du Maire, *ou* le Médecin du Prince, par M. Capelle. 80
La Convention, par le même. 169
La Consolation, par le même. 171

Pages

La Conséquence de Grégoire, par le même. 194

ANECDOTES EN PROSE.

Quiproquo gourmand. 20
Anecdote sur Pétrarque. 21
Anecdote gourmande. 106
Autre relative au grand Condé. 196

MÉLANGES.

Réflexion d'un Buveur. 20
Précepte gourmand. 21
Observation gourmande. *Id.*
Bouts-rimés remplis par M. Alexis Cauvain. 82
— par M. Eugénius. 83
— par M. P. F. *Id.*
— par M. Lagandré. 84
— par M. Guichard. *Id.*
Epigramme contre Montmaur. 105
Origine du proverbe : *Il ne faut pas se déchausser pour manger cela.* 106
Histoire de l'Orange. 157

Pages

Les Dangers de la Walse. 163
Sur la Mort du Rossignol de Lesbie, par M. Vr. Ch. 170
A mon vieil Ami, par M. Grille. 172
Maxime gourmande. 196
Epigramme, par M. Capelle. 250
Eloge des Belles. 251
Imitation d'Anacréon, par M. Brazier. 252
Profession de foi d'un Epicurien. 253
Annonce des Voyages de Cyrus. 254

RECETTES ALIMENTAIRES.

Dissertation sur le mois de juillet. 15
Canard aux navets. 17
Du Saumon. 18
Saumon à la genévoise. *Id.*
Des Artichauts. 100
Artichauts à la Barigoule. 102
Perdreaux. 103
Sauté de Perdreaux. 104
Du Concombre et du Cornichon. 190
Concombres farcis. 191
Des Cornichons. 198

PRODUITS DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Pages

Fraises à la Créole. 78
Fraises alcoholisées. Id.
Tablettes fondantes du *Fidèle Berger*. 79
Fourneau-Déjeûner, par M. Cadet-de-Vaux. 153
Sirops de mademoiselle Daubignie. 156
Gâteaux zébrés. 245
Du Fourneau-Déjeûner, par AA. Cadet-de-Vaux. 247

FIN DE LA TABLE.

que des détails historiques et militaires sur les sièges et batailles qui ont eu précédemment lieu dans les contrées où les Français viennent de porter leurs armes.

Ouvrage orné de deux grandes cartes et de vingt portraits, gravés en taille-douce, tant des principaux commandans, généraux et officiers nationaux et étrangers, que des personnes qui ont accompagné Sa Majesté.

Tome 4, in-8°. de 500 pages, avec une carte nouvelle, colori[illegible], du théâtre de la guerre et de la marche des [illegible]rmées, et les portraits des maréchaux *Lefèvre*, *Augereau* et de l'*Empereur Alexandre*. Ce volume est terminé par une ample table générale des matières par ordre alphabétique des 4 volumes. Prix : 7 fr. br., et 8 fr. 50 c. franc de port par la poste.

Le tome 1 coûte 5 fr., et 6 fr. franc de port; le tome 2, 6 fr., et 7 fr. 50 c. franc de port; le tome 3, 5 fr. broché, et 6 fr. par la poste franc de port.

Il reste encore de tous ces volumes quelques exemplaires en papier velin, dont le prix est double du papier ordinaire. A Paris, chez F. Buisson, Libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez Capelle et Renand, Libraires-Commissionnaires, rue J. J. Rousseau, n°. 6.

Vie politique, littéraire et privée de Charles-James Fox, membre du parlement d'Angleterre et

secrétaire d'état, etc., ornée de son portrait : ouvrage traduit de l'anglais sur la 4e édition originale ; par J. Martinet, professeur de langues. A Paris. 1 vol. in-8°. Prix : 5 fr. pour Paris, et 6 fr. 50 c. franc de port. A Paris, chez Parsons, Galignani et compagnie, Libraires, rue Vivienne, n°. 17 ; et chez Capelle et Renand, Libraires-Commissionnaires, rue J. J. Rousseau, n°. 6.

Lettres philosophiques. Quatrième, cinquième et sixième numéros. Chaque numéro se vend 60 cent. pour Paris, et 80 c. franc de port. A Paris, chez M. Basin, rue d'Aboukir, n°. 31, et au bureau de ce journal.

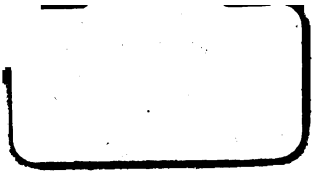
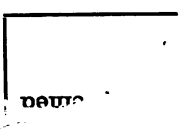
Les numéros de ces lettres, qui paraissent très-exactement aux époques indiquées par l'éditeur, deviennent de jour en jour plus curieuses, et méritent de fixer l'attention publique.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.

WIDENER

BOOK DUE

SEP 1 0 1991